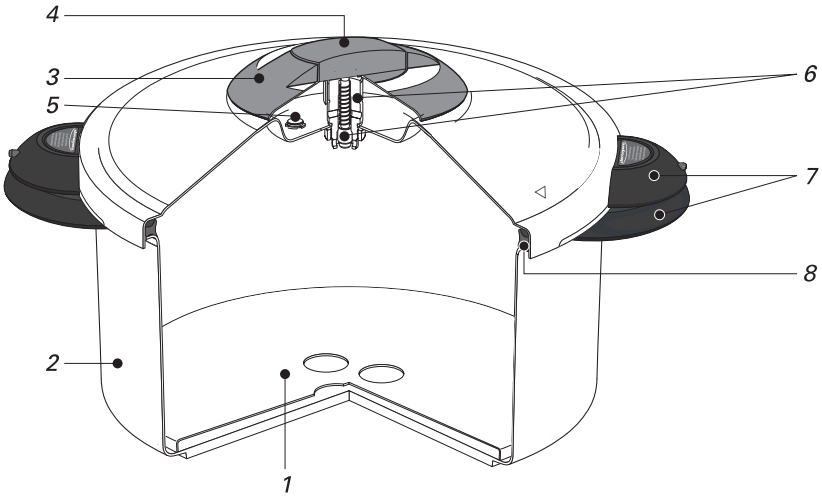
Handleiding Snelkoker 28/01/05 14:41 Page 1

demeyere

BELGIUM

Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Instruction manual
Gebrauchsanweisung

Snelkookpan • Casserole à pression • Autocuiseur
Pressure cooker • Schnellkochtopf



1 *Treeft*	**1** *Trivet*
2 *Snelkookpan*	**2** *Pressure cooker*
3 *Ventielbehuizing*	**3** *Protection cap*
4 *Ventieldop*	**4** *Valve cap*
5 *Tweede veiligheidsventiel (SI-ventiel)*	**5** *SI valve (secondary safety device)*
6 *Veiligheidsventiel (met integrale drukindicator)*	**6** *Valve with pressure indicator stem (primary safety device)*
7 *Boven-en ondergreep*	**7** *Pan/lid side grips*
8 *Rubberring*	**8** *Rubber gasket*

1 *Grille*	**1** *Siebeinsatz*
2 *Autocuiseur*	**2** *Schnellkochtopf*
3 *Cape protectrice*	**3** *Abdeckhaube*
4 *Bouton de retenue*	**4** *Ventilköpfchen*
5 *Soupape SI (deuxième dispositif de sécurité)*	**5** *SI-Ventil (zweite Sicherheitseinrichtung)*
6 *Soupape avec indicateur de pression (premier dispositif de sécurité)*	**6** *Ventil mit Druckanzeiger (erste Sicherheitseinrichtung)*
7 *Poignée latérale marmite/couvercle*	**7** *Seitengriff Topf/Deckel*
8 *Joint en caoutchouc*	**8** *Gummidichtung*

demeyere

Inhoudstafel

NI

1.	Inleiding	4
2.	Een blik op de voordelen van uw Demeyere snelkookpan	4
3.	Veiligheid	5
4.	Gebruiksaanwijzing	6
5.	Voor het eerste gebruik	6
6.	Vullen	7
7.	Het ventiel controleren	7
8.	Sluiten	7
9.	Koken onder druk	8
10.	Druk verminderen en openen	9-10
11.	Schoonmaak en onderhoud	11
12.	Problemen oplossen	12
13.	Garantie	13
14.	Herstel- en servicepunten	13
15.	Milieubescherming	13
16.	Toebehoren snelkookpan	14
17.	Vervangstukken	14
18.	Tabel met kooktijden	15 tot 18
19.	Enkele gerechten	19 tot 22

VERKLARING VAN SYMBOLEN

⚠ **Belangrijke aanwijzing**

☞ **Tip/Aanwijzing**

1. Inleiding

Maaltijden klaargemaakt in de Demeyere snelkookpan behouden beter hun vitaminen, mineralen en smaak.
Ze laat u toe gerechten twee tot drie maal sneller te bereiden dan in de klassieke pannen en het energieverbruik ligt tot 70% lager. Grote stukken zijn bovendien vlugger gaar in de snelkookpan dan in de microgolfoven.
De Demeyere snelkookpan is merkelijk beter dan de 'eerste generatie' snelkookpannen, waarbij de stoom tijdens het kookproces voortdurend verloren gaat. Het sissend geluid dat deze andere snelkookpannen maken, is niet alleen hinderlijk maar betekent ook dat er geur en stoom ontsnapt.
De Demeyere snelkookpan verliest alleen stoom als de druk groter is dan nodig om te koken. In normale omstandigheden verliest deze snelkookpan bijna geen stoom, wat betekent dat met een heel klein beetje water of vocht dus veel sneller kan gekookt worden. Dit is ook de reden dat de pan volkomen geruisloos werkt.
Vorige snelkookpannen moesten onder koud water afgekoeld worden alvorens het deksel kon geopend worden. Met de Demeyere snelkookpan is dit niet meer nodig. De Demeyere snelkookpan is eenvoudig en veilig. U kan er gezond in koken omdat de aroma, de mineralen en de vitaminen behouden blijven. Dankzij de kortere kooktijden verbruikt u bovendien minder energie en zijn de gerechten veel sneller klaar.
Alleen wanneer het deksel is vergrendeld kan onder druk en met stoom gekookt worden. In het geval het deksel niet vergrendeld is kan men de snelkookpan gebruiken als een normale kookpot/-pan om te bakken, te braden of te friteren.

2. Een blik op de voordelen van uw DEMEYERE snelkookpan

- Gezond - korte kooktijden en koken op basis van stoom garanderen optimaal behoud van aroma, mineralen en vitaminen
- Economisch - tot 70% besparing in kooktijd - dikke wanden en warmtegeleidende bodem
- Kunststof handgrepen blijven koel - voor uw veiligheid en gebruiksgemak
- Maataanduiding aan de binnenkant - 1/2 en 2/3 van de inhoud
- Volledig automatisch sluitsysteem van het deksel - belet openen onder druk
- Smaakventiel - zorgt voor behoud van de natuurlijke smaak en kleur
- Akoestische en visuele drukaanduiding - eenvoudig te controleren
- Meerdere drukbeveiligingen - voor uw veiligheid
- Superthermische sandwichbodem - voor een optimale warmteverdeling op alle vuren, inclusief inductie
- Roestvrij staal - staat borg voor kwaliteit en duurzaamheid
- Gebruiks- en onderhoudsvriendelijke producten.
- Handig voor voedingswaren met lange kooktijden (zie tabel met kooktijden).
- Bij elke snelkookpan wordt een treeft geleverd. Dit wordt gebruikt voor spijzen die geen water mogen opnemen (zie tabel met kooktijden voor gebruik).

3. Veiligheid

Lees alle instructies en neem aandachtig de gebruikershandleiding door alvorens aan de slag te gaan. Besteed ook zeker aandacht aan de punten over testen, reinigen van, en zorg dragen voor de speciale veiligheidsonderdelen. Neem zorgvuldig de veiligheidsinstructies in acht gemarkeerd met de driehoek.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees altijd de volgende basisinstructies door alvorens uw snelkookpan te gebruiken

1. Lees alle instructies.
2. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik enkel de handgrepen.
3. Zoals bij alle keukenapparaten kijkt u zeer goed uit wanneer u dit apparaat in de buurt van kinderen gebruikt.
4. Zet de snelkookpan nooit in een verwarmde oven.
5. Lees hoofdstuk 5 aandachtig alvorens de snelkookpan te gebruiken op gasvuren.
6. Gebruik de snelkookpan altijd met zorg, vooral als deze warme vloeistoffen bevat.
7. Gebruik de snelkookpan alleen voor de doeleinden waarvoor deze bestemd is (zie hoofdstuk 4).
8. De snelkookpan werkt onder druk. Het kokende water kan verwondingen veroorzaken als deze op een verkeerde manier wordt gebruikt. Controleer steeds of de snelkookpan goed dicht is voor u hem laat opwarmen (zie hoofdstuk 8).
9. Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3. Kookt u voedingswaren die kunnen uitzetten, zoals rijst of gedroogde groenten, dan vult u de snelkookpan maximaal tot de helft.
10. Deze snelkookpan is niet geschikt voor het bereiden van appelmoes, bessen, pap, haver, gerst of andere granen (uitgezonderd deze opgesomd in hoofdstuk 18)
11. Controleer voor elk gebruik of de ventieldop niet verstopt of belemmerd is (zie hoofdstuk 7).
12. Open de snelkookpan nooit alvorens deze voldoende is afgekoeld en de interne druk gezakt is. Als de handgrepen niet gemakkelijk uit elkaar kunnen worden gedraaid wil dit zeggen dat de snelkookpan nog onder druk staat. Forceer nooit het openen. De druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn (zie hoofdstuk 9 + 10).
13. Gebruik uw snelkookpan in geen geval om te frituren onder druk.
14. Kom niet aan de veiligheidssystemen en beperk u strikt tot de schoonmaak- en onderhoudsvoorschriften. Volg de onderhouds-en schoonmaakinstructies steeds na elk gebruik.
15. Als de normale kookdruk is bereikt vermindert u de warmte zodat de vloeistof in de snelkookpan niet kan ontsnappen als stoom.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED !

4. Gebruiksaanwijzing

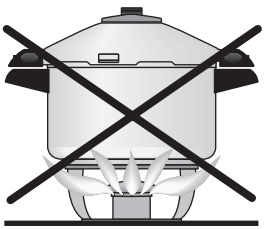
De snelkookpan van Demeyere is bedoeld voor het koken van voedingswaren waarbij vloeistoffen zijn toegevoegd en is geschikt voor alle vuren, inclusief inductievuren. De snelkookpannen van Demeyere worden zowel gebruikt door hobby-koks als chefkoks.

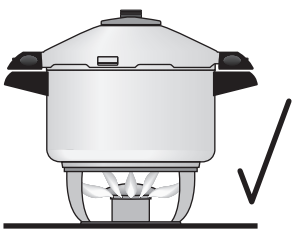
☞ De Demeyere snelkookpannen zijn uiterst handig voor voedingswaren die normaal lange kooktijden nodig hebben zoals soep, vlees (gebraad, goulash, stoofvlees, enz.), groenten, aardappelen, gedroogd voedsel, enz.

⚠ Een snelkookpan kookt onder druk.
Hoewel deze snelkookpan zich onderscheid door zijn uitstekende kwaliteit en veiligheid, kunnen kwetsuren (zoals verbranding door kokend water) of schade voortkomend uit ongepast gebruik, niet uitgesloten worden. Lees daarom zeer aandachtig de veiligheidsinstructies die met dit logo worden aangeduid.

5. Voor het eerste gebruik

Bij gebruik op een elektrisch vuur zorgt u ervoor dat de diameter van de kookplaat of –ring niet groter is dan deze van de van de snelkookpan. De geschikte diameters vindt u overigens onderaan op de bodem van de snelkookpan geëtst (zie Hoofdstuk 14)
Bij gebruik op gasvuur zorgt u er best voor dat de opstijgende vlammen de zijkanten van de snelkookpan niet kunnen raken. Hierdoor onstaat namelijk het gevaar voor onherroepelijke vlekken aan de buitenkant van de pan en de handgrepen zullen oververhit raken en degraderen.
Alvorens de pan voor het eerst in gebruik te nemen, wast u de pan, het deksel en de rubberring in een warm sopje.
Bij gebruik op bepaalde inductievuren kan een geluid ontstaan tijdens het koken. Dit geluid komt voort uit het magnetisch veld dat de snelkookpan doet vibreren. Dit kan spijtig genoeg niet vermeden worden bij het gebruik van dit kookgerei.





6. Vullen

⚠ Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3, inclusief het water of andere vloeistof dat u heeft toegevoegd (u kan de maataanduiding vinden aan de binnenkant van de pan).

⚠ Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 1/2 als u soep, bepaalde granen, gedroogde peulvruchten of gedroogde bonen wenst klaar te maken (zie hoofdstuk 18).

⚠ Indien de snelkookpan te vol is kunnen de veiligheidselementen beschadigd worden (verbrandingsgevaar).

⚠ Vergeet nooit om voldoende water (zie tabel met kooktijden, hoofdstuk 18 toe te voegen. Bij complete verdamping zal het voedsel bederven en de pan oververhitten.

☞ Bij eventueel gebruik van zout roert u tot dit volledig is opgelost. Om echter schade aan het roestvrij staal te voorkomen is het aangeraden geen gezouten water of erg gezouten voeding in de snelkookpan te laten staan.

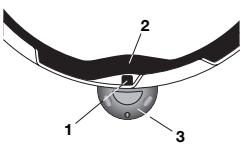
7. Het ventiel controleren

⚠ Het ventiel is een veiligheidsapparaat!
Controleer of de ventieldop strak is vastgeschroefd. Indien dit niet het geval is schroeft u dit stevig vast zoals getoond in hoofdstuk 11.

Controleer of het ventiel zuiver is en vrij beweegt door er zachtjes aan te trekken. Als het ventiel niet vrij is of verstopt met voedsel, gebruikt u de snelkookpan niet (zie hoofdstuk 11+12).

8. Sluiten

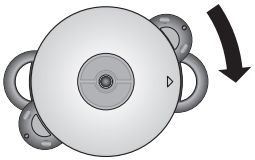
Plaats de rubberring in het deksel. Zorg ervoor dat deze tegen de binnenkant van het deksel komt te liggen tussen het deksel en de voorziene rand.



⚠ Controleer steeds of de gekleurde veiligheidsknop van de handgrepen tegen de rubberring duwen.

1. Veiligheidsknop en veer (ingebouwd in handvat)
2. De rubberring zoals getoond op de tekening heeft enkel deze vorm indien het deksel niet in gebruik is.
3. Bovengreep

Plaats het deksel op de snelkookpan zoals op onderstaande tekening. Het driehoekje op het deksel moet recht naar de ondergreep van de pan wijzen.



Draai het deksel in wijzerzin tot de bovengreep zich recht boven de ondergreep bevindt en u een klik hoort.

☞ Ter controle: zijgrepen van de pot en het deksel moeten boven elkaar staan.

9. Koken onder druk

⚠ Verplaats de snelkookpan uiterst voorzichtig zolang hij onder druk staat. Raak de warme oppervlakken niet aan. Neem een warme snelkookpan enkel vast bij de handgrepen.

⚠ Laat de snelkookpan nooit opwarmen zonder vloeistof om te voorkomen dat u zo de pan beschadigt.

⚠ Laat nooit een lege snelkookpan op een warme kookplaat of –ring.

⚠ Deze snelkookpan is niet geschikt voor het klaarmaken van appelmoes, bessen, pap, haver, gerst of andere granen (uitgezonderd deze opgesomd in hoofdstuk 18), erwten, pasta of rabarber. Deze voedingsmiddelen hebben de neiging om te schuimen en zouden het ventiel kunnen blokkeren.

⚠ In geval er zich problemen voordoen tijdens het koken verwijdert u de snelkookpan van de warmtebron en laat u de pan afkoelen.

Plaats de correct gesloten snelkookpan op de wat betreft de diameter geschikte warmtebron (zie onderkant bodem). Schakel vervolgens uw fornuis in op de hoogste stand.
Eens het voedsel begint te koken zal de stoom die aanwezig is in de snelkookpan in eerste instantie via het ventiel ontsnappen. De ventieldop (met integrale drukindicator) komt in dit geval lichtjes omhoog. Nu zal de drukindicator stijgen samen met de toenemende druk in de pan. Op te merken: weinig later zal de eerste rode lijn op de ventieldop zichtbaar worden. Niveau 1 in het kookproces is nu bereikt.

☞ Op dit moment start de kooktijd (zie tabel met kooktijden in hoofdstuk 18).

Betekenis van de verschillende kookniveau's:

Kookniveau 1
Zachtjes koken bij lage druk (0.4 bar)
Kookniveau 1 is bereikt van zodra de eerste rode lijn op de ventieldop zichtbaar is. Deze lijn dient tijdens het ganse kookproces zichtbaar te blijven.

Kookniveau 2
Snel koken bij hoge druk (0.8 bar)
Kookniveau 2 is bereikt als beide rode lijnen op de ventieldop zichtbaar zijn. Ook deze tweede lijn dient nu tijdens gans het verloop van het kookproces zichtbaar te blijven.

Om het gewenste kookniveau te blijven behouden moet u bijgevolg de warmtetoevoer blijven regelen.
Wanneer er continu stoom uit het ventiel komt met een sissend geluid wil dit zeggen dat de maximale druk van 1.2 bar is bereikt. Verminder de warmtetoevoer of neem de snelkookpan even van de kookplaat of –ring tot de tweede rode lijn nog net zichtbaar is.

☞ In de treeft of in het inzetmandje zullen de groenten mooi gaar worden. De kleur, het aroma, de vitaminen en de voedingsstoffen blijven behouden.

10. Druk verminderen en openen

⚠ Het openen van de snelkookpan nooit forceren. Wacht tot de druk in de pan is gezakt.

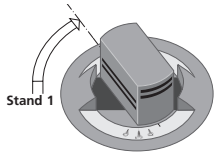
⚠ Bij bereiding van voedingswaren die een dikke masse vormen (zoals granen, peulvruchten of voedingswaren met een hoog vetgehalte), de pan zacht schudden voor het openen om te voorkomen dat de inhoud uit de pan spat eens het deksel wordt geopend.

De snelkookpan opent zonder krachtinspanning als de druk verdwenen is (beveiliging).
De druk gebeurt via stoomaflating als volgt:

10.0 Langzaam damp aflaten

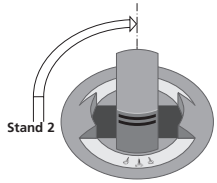
De snelkookpan naast het vuur zetten en laten afkoelen

10.1 Normale automatische drukvermindering



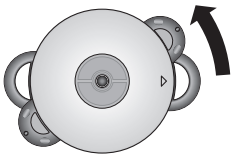
Til de ventieldop op en draai deze zachtjes 75° in klokwijzerzin tot deze lichtjes vastklikt (stand 1).

10.2 Snelle automatische drukvermindering



Til de ventieldop op en draai deze zachtjes 90° in klokwijzerzin tot deze voor de tweede keer lichtjes vastklikt (stand 2).

10.3 Openen van de snelkookpan na aflaten van de druk



Er is geen druk meer in de snelkookpan als de ventieldop in zijn laagste positie blijft. Om de pan te openen schuift u de boven- en ondergrepen uit elkaar tot de pijl op het deksel loodrecht naar de ondergreep wijst. Het deksel kan nu eenvoudig opgetild worden.

Tips om de druk te verminderen bij specifieke voedingsmiddelen:

- ☞ Voedingsmiddelen met een korte kooktijd: Gebruik snelle automatische drukvermindering omdat het voedsel anders overgaar wordt.
- ☞ Groenten met een lange kooktijd, soep, vlees compleet in vloeistof gedompeld, aardappelen, granen en peulvruchten: Haal de snelkookpan van de kookplaat/-ring en laat deze afkoelen. Gebruik geen water om af te koelen (aardappelen zouden vastheid verliezen en uit elkaar vallen).
- ☞ Vlees, groenten, bevrozen groenten, vers fruit en gedroogd voedsel (geen peulvruchten): Gebruik normale of snelle drukvermindering (sta voor reeds bereide maaltijden toe dat de snelkookpan een minuutje afkoelt alvorens druk te verminderen.
- ☞ Vis en rijst: Gebruik snelle automatische drukvermindering.
- ☞ Voedsel met een hoog vetgehalte of gepureerd voedsel (alsook peulvruchten): Haal de snelkookpan van de kookplaat/-ring en laat deze afkoelen.

⚠ Na het koken van vlees met vel, zoals ossetong, welke kan opzwellen door het toenemen van druk, kan het doorprikken van het vlees verbrandingsgevaar opleveren.

11. Schoonmaak en onderhoud

⚠ Onder normale omstandigheden reinigt het ventiel zichzelf. Het verdient echter aanbeveling om af en toe het ventiel uit elkaar te nemen en schoon te maken. Dit is vooral nodig wanneer het ventiel erg vuil geworden is door de etensresten (zie hoofdstuk 11.1).

⚠ Maak losgekomen handgrepen vast met een schroevendraaier. Indien dit moeilijkheden met zich meebrengt kan u uw lokale Demeyere verdeler contacteren.

☞ De rubberring kan na het koken eenvoudig uit het deksel worden genomen, en afgewassen worden. Reinig met speciale zorg het gebied rond de opstaande randen.

⚠ Het tweede veiligheidsventiel (SI-ventiel) dient altijd correct vastgehecht te zijn aan het deksel telkens de snelkookpan in gebruik wordt genomen (de veer is zichtbaar aan de binnenkant van het deksel). Verwijder nooit dit ventiel, ook niet om te reinigen.

NI

☞ Reinig nooit uw pan, deksel, ventielbehulzing of rubberring in de vaatwasmachine.

☞ Verwijder nooit vlekken of aanbaksel met schurende of krassende middelen zoals messen of staalwol. Dompel in de plaats hiervan uw snelkookpan in wat warm water met een beetje afwasmiddel totdat de vlekken gemakkelijk kunnen verwijderd worden met een zachte borstel, spons of doek.

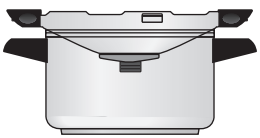
☞ De ventielbehulzing in het bijzonder mag enkel gereinigd worden met een vochtige doek (gebruik nooit schuurmiddelen of bleekwater).

☞ Gebruik bij de reiniging nooit agressieve of bijtende middelen zoals javel.

☞ Verwijder halsstarrige kalkvlekken (witte vlekken) met enkele druppels azijn of citroensap.

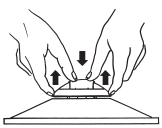
☞ Indien er hinder is bij het dichtdraaien van het deksel lost een dun laagje kookolie op de rubberring dit probleem op.

☞ Bij het opbergen plaatst u het deksel best omgekeerd op de snelkookpan zodat de rubberring aan de binnenkant van het deksel vrij blijft en niet kan vervormd worden.



11.1 Ventielen

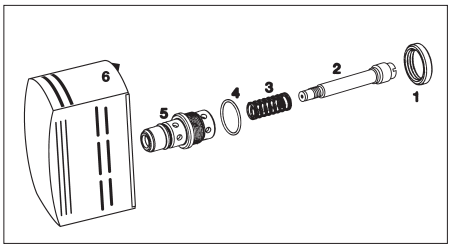
11.1.1 De plastieken ventielbehuizing verwijderen



Gebruik beide handen zoals geïllustreerd op tekening.

11.1.2 Het ventiel demonteren

Draai de schroef van de drukindicator (2) los met een schroevendraaier aan de binnenkant van het deksel, om het ventiel te demonteren.



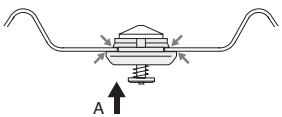
1. ventielmoer
2. drukindicator
3. ventielveer
4. ventieldichting
5. ventielhouder
6. ventieldop

11.1.3. Het ventiel reinigen en hermonteren

a. Demonteer het ventiel en reinig dit. Gebruik nooit agressieve of bijtende middelen.
b. Let er tijdens het hermonteren op dat de ventieldop stevig is vastgemaakt aan de drukindicator en dat de schroef volledig is vastgedraaid.
c. Controleer het ventiel zoals gedemonstreerd in hoofdstuk 7.

11.1.4 Het tweede veiligheidsventiel (SI-ventiel) passen

Duw met de hand tegen het ventiel aan de binnenkant van het deksel.



Controle: De blauwe rubberen dichtingsring dient stevig tegen het deksel te passen over de hele omtrek en dit zowel aan de binnen- als de buitenkant van het deksel.De veer moet zichtbaar zijn aan de binnenkant van het deksel.

A = binnenkant deksel

12. Problemen oplossen

Als u onzeker bent over het gebruik van uw snelkookpan of over de veiligheidsonderdelen gebruikt u deze niet en contacteert u uw Demeyere verdeler of DEMEYERE zelf.

☞ Uw snelkookpan lekt?
- Controleer of de rubberring juist geplaatst is (hoofdstuk 8)
- Smeer de rubberring lichtjes in met olie of bevochtig deze met een beetje water.
- Indien nodig, vervangt u de rubberring

Indien er moeilijkheden zijn bij het dichtdraaien van het deksel, ook nadat de rubberring is bevochtigd, kan het zijn dat de pan of het deksel vervormd zijn. In dit geval brengt u uw snelkookpan naar uw Demeyere verdeler.

Als het tweede veiligheidsventiel (SI ventiel) stoom doorlaat tijdens het koken wil dit zeggen dat het hoofdventiel niet behoorlijk werkt. Demonteer, reinig en controleer het ventiel zoals besproken in hoofdstuk 11.
Als de ventieldop met integrale drukindicator niet vrij beweegbaar is, demonteert, reinigt en controleert u dit (zie hoofdstuk 11). Als het probleem hier niet mee opgelost is neemt u contact op met uw Demeyere verdeler.

13. Garantie

Op alle Demeyere snelkookpannen geldt een garantie van 10 jaar op grond van fabricage-en/of materiaalfouten (aankoopsbewijs vereist). Deze garantie geldt niet voor beschadigingen wegens oververhitting, bevuiling, krassen of verkleuring. Evenmin inbegrepen is de slijtage aan handgrepen en rubberen onderdelen.
UK: deze garantie is een toevoeging op uw wettelijke rechten.

14. Herstel- en servicepunten

⚠ Wijzig nooit uw snelkookpan en in het bijzonder de veiligheidsonderdelen, op welke wijze ook.

⚠ Het gebruik van vervangingsonderdelen, andere dan deze op de markt gebracht door Demeyere, kan schadelijk zijn en nadelig voor de veiligheid van uw snelkookpan. Demeyere is niet in staat om elk hulpstuk te controleren dat in de markt aanwezig is. Gebruik daarom enkel Demeyere onderdelen.

☞ Een lijst van de vervangingsonderdelen vindt u in hoofdstuk 17.

Voor reparaties, originele vervangingsonderdelen en informatie kan u uw Demeyere verdeler contacteren.

Demeyere n.v
Atealaan 63 • B-2200 Herentals • Belgium
tel.: +32 (0)14 285 210 • fax: +32 (0)14 285 222
info@demeyere.be • www.demeyerecookware.com

Op de bodem van de snelkookpan is een kenteken aangebracht. Bij eventuele kontaktname gelieve steeds de onderlijnde zaken te vermelden (nummer artikel; bv. 5399; datum productie: bv. 06.03; productomschrijving: bv. Brinox).

⌀ = Diameter van de kookplaat.

15. Milieubescherming

Kookgerei, toebehoren en verpakking dienen gerecycleerd te worden op een milieuvriendelijke wijze. Wij vragen u te voldoen aan landelijke en regionale reglementeringen.

16. Toebehoren snelkookpan

Omschrijving	Referentie	Past bij
Inzetmandje	Ref. 9397	Ref. 5299 - 5399 - 5499

17. Vervangstukken snelkookpan

De volgende vervangstukken zijn verkrijgbaar bij uw Demeyere verdeler. Om zeker te zijn van het juiste onderdeel verzoeken wij u het artikelnummer en datum van productie te noteren (zie hoofdstuk 15)

	Omschrijving	Referentie	Past bij
	2de veiligheidsventiel (SI ventiel)	5502	5299 - 5399 - 5499
	Drukindicator met ventielveer	5508	5299 - 5399 - 5499
	Ventielveer	5509	5299 - 5399 - 5499
	Ventieldop	5507	5299 - 5399 - 5499
	Ventielbehuizing	5506	5299 - 5399 - 5499
	Rubberring, Silikon, ∅ 22 cm	5501	5299 - 5399 - 5499
	Treeft ∅ 20 cm, Binnen ∅ pan	5504	5299 - 5399 - 5499

18. Tabel met kooktijden

De vermelde kooktijden kunnen lichtjes variëren afhankelijk van het type voedsel, de bergplaats en de kwaliteit.

Voeding	Kooktijd (Min.)	Kookniveau	Vloeistof toegevoegd
Soepen			
Bouillon	20	1	als vereist
Erwtensoep	12	1	als vereist
Groentensoep (afh. van groenten)	5-8	1	als vereist
Griesmeelsoep	8	1	als vereist
Goulash soep	20	1	als vereist
Kippenbouillonsoep	40	1	als vereist
Kippensoep	15	1	als vereist
Aardappelsoep	6	1	als vereist
Bloemsoep	12	1	als vereist
Minestrone	8	1	als vereist
Ossestaartsoep	30	1	als vereist
Rundvleessoep	45	1	als vereist
Uiensoep	4	1	als vereist
Vlees			
Kalfsgebraad	30	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Kalfszwezerik (stuk)	45	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Kalfszwezerik (snede)	25	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Kalfsstamppot	20	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Kalfstong	40	2	bedek volledig met water
Kalfskop	20	2	bedek volledig met water
Rundsgebraad	45	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Rundsroulade	13	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Rundsvlees (snede)	12	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Rundsschnitzel in eigen saus	15	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Rundsstamppot / goulash	25	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Gekookt rundsvlees	45	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Rundszwezerik	35	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Rundstong	50	2	bedek volledig met water
Varkensgebraad	40	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Varkensvlees (snede)	13	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Varkenszwezerik	40	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Varkensstamppot / goulash	25	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Varkenslende	20	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Gepekeld varkensbeen	35	2	bedek volledig met water
Gerookt spek	25	2	bedek volledig met water
Gezouten of ongezouten spek	20	2	bedek volledig met water

Voeding	Kooktijd (Min.)	Kookniveau	Vloeistof toegevoegd
Lam			
Lamsgebraad	30	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Lamsstamppot	20	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Gevogelte			
Kip (in stukken)	8	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Kip (geheel)	15	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Wild			
Haasgebraad	30	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Hertengebraad	30	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Gestoofd wild	18	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Wild (snede)	20	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Gemengd			
Gehakt (varken, lam of rund)	8	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Konijn (gebraad, stukken)	30	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Pensen	15	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Vleesbrood	30	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Paté	15	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Stamppot (zie kooktijden van individuele ingrédiënten)			
Gelei	60	2	afh. van recept - minstens 50 ml
Vis (met treeft)			
Ganse vis (vb snoek) of grote vis staart	6	1	tot treeft
Porties vis (vb kabeljauw)	3	1	tot treeft
Grote visfilets (vb heilbot)	2	1	tot treeft
Verse groenten (met treeft of stoominzet)			
Artisjok	14	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Bladerrijke groenten	3	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Bloemkool	3	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Bonen	3	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Broccoli	2	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Venkel	6	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Witte kool (gehalveerd)	6	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Kastanjes	12	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Peulerwten	3	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Koolrabi (gehalveerd / gesneden)	6/2	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Prei (gesneden)	3	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Maïskolven	7	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Peper / Paprika	3	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Koolraap (gevierendeeld)	12	2	tot treeft (minstens 100 ml)

Voeding	Kooktijd (Min.)	Kookniveau	Vloeistof toegevoegd
Koolraap (gesneden)	5	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Biet	5	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Spruiten	25	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Rode kool	4	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Wortelen (geheel)	6	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Zuurkool	30	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Schorsenelen	12	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Selderij (gehalveerd / gesneden)	6/2	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Asperges	5-10	2	tot treeft (minstens 100 ml)*
Tomatenpuree	6	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Savooikool (gehalveerd)	8	2	tot treeft (minstens 100 ml)

* De snelkookpan dient afgekoeld te worden onder koud stromend water

NI

Aardappelen (met treeft)
(Kooktijden voor nieuwe aardappelen worden met een derde verminderd)

Aardappelen in een jasje	7-10	2	tot treeft (zonder treeft minstens 100 ml)
Gekookte aardappelen	4	2	idem
Aardappelen (gesneden)	2	2	idem

Granen
(Voeg enkel granen toe aan kokend water en roer goed alvorens het deksel te sluiten (vb 100:150, 100 ml rijst = 150 ml water)

Rijst (geblancheerd)	6	1	100:150
Rijst (risotto)	5	1	100:200
Rijstpap	10	1	100:300
Bruine rijst (doordrenkt)	12	1	100:200
Bruine rijst (niet doordrenkt)	18	1	100:150
Bruine rijst (geblancheerd)	6	1	100:300
Wilde rijst (doordrenkt)	15	1	100:150
Wilde rijst (niet doordrenkt)	25	1	100:300
Griesmeel	4	1	100:300
Maïsmeel (fijn)	5	1	100:300
Maïsmeel (grof)	12	1	100:300

Gedroogde groenten (peulvruchten)
(De ganse nacht in water zetten. Indien niet doordrenkt vermeerderen de kooktijden met ongeveer een derde. Zout de groenten pas na het koken om de kooktijden niet te zeer te verlengen)

Bonen, witte bonen en sojabonen	8	1	Bedek goed onder water
Kikkererwten, tuinbonen en gele erwten	10	1	Bedek goed onder water
Zwarte bonen, spaanse bonen	12	1	Bedek goed onder water
Linzen (groen of bruin, doordrenkt)	7	1	100:300

Voeding	Kooktijd (Min.)	Kookniveau	Vloeistof toegevoegd
Vers fruit (met treeft)			
Peren, appelen, perzikken, zeer rijpe			
Pruimen en abrikozen	2	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Pruimen en abrikozen (hard)	4	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Kweeperen	10	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Kastanjes	12	2	tot treeft (minstens 100 ml)
Bevrozen groenten (met treeft)			
Spinaziebladen (500gr)	10	2	tot treeft
Bloemkool	6	2	tot treeft
Bonen	5	2	tot treeft
Broccoli	5	2	tot treeft
Peulerwten	4	2	tot treeft
Spruiten	3	2	tot treeft
Rode kool, gekookt (500gr)	12	2	tot treeft
Spinazie (gehakt / zonder treeft)	10	2	
Bereidingstijden voor kant-en-klaar maaltijden			
In plastiek verpakking:			
Vlees, ganse maaltijden, kleine pakjes	10	2	bedek het pak tot de helft met water
Vlees, ganse maaltijden, grote pakjes	12	2	bedek het pak tot de helft met water
Gedroogde voedingswaren			
(Zelf gedroogde voedinswaren dienen een nacht in water gestaan te hebben. Gekochte gedroogde voedingswaren mogen ondoordrenkt zijn.)			
Abrikozen, pruimen en perzikken	2	2	bedek met water
Appels (gesneden)	3	2	bedek met water
Peren (vooraf doordrenkt)	4	2	bedek met water
Kastanjes	20	2	bedek met water
Bonen (vooraf doordrenkt)	12	2	bedek met water
Diversen			
Paté van groenten	15	2	tot treeft
Pudding (grote porties)	14	2	tot treeft
Pudding (kleine porties)	8	2	tot treeft

19. Enkele gerechten

Verenigde Staten: **KIP MET PAPRIKA (CHICKEN PAPRIKA)**

KOOKTIJD 7 Min.

INGREDIËNTEN
1 jonge braadkip van +/- 1 kg • 4 middelgrote uien • 4 eetlepels boter 1 tot 1 1/2 eetlepel paprikapoeder • 2 middelgrote tomaten • 1,5 dl water • 1 kop rijst

Voor de saus: 1 eetlepel bloem • 2 eetlepels zure room • zout en peper

Voor garniering: een beetje paprika

BEREIDING
Snij de kip in stukken, hak de uien fijn en vierendeel de tomaten. Verwijder het roostertje.
Verhit de boter en bak de gesnipperde uien zonder te bruinen. Voeg de paprikapoeder toe en roer tot alles goed gemengd is. Voeg dan de gevierendeelde tomaten, de kip en het water toe.
Sluit de pan en breng ze onder druk. Laat 7 minuten koken. Laat de temperatuur van de pan langzaam minderen tot kamertemperatuur. Maak ondertussen de rijst klaar zoals gewoonlijk of aangegeven op de verpakking. Neem de kip en de groenten uit de pan en hou ze warm. Zeef de bouillon. Vermeng de bloem en de zure room. Voeg langzaam en goed roerend de bouillon toe. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de saus maar laat niet koken. Giet alles over de kip en de groenten en dien op bestrooid met een beetje paprika. Serveer de rijst afzonderlijk.

België: **STOVERIJ OP Z'N VLAAMS**

KOOKTIJD 40 Min.

ZUTATEN
700 gr runderstoofvlees • 2 grote uien • 2 eetlepels boter of braadvet • 1 flesje (3 dl) bier of ale 1,5 dl bouillon • zout en peper • een vingergreep suiker • 1 laurierblad

Om te garnieren: gehakte peterselie.

BEREIDING
Snij het vlees in stukken en kruid goed.
Snipper de uien. Neem het roostertje uit de pan. Verhit het vet en bak het vlees vlug aan alle zijden bruin.
Bruineer de uien. Verwijder het overtollige vet. Voeg het bier, de bouillon, en het laurierblad toe.
Kruid met peper en zout. Sluit de pan en breng onder druk.
Kook gedurende 40 minuten.
Laat de stoom af of koel de pan onder koud stromend water. Verwijder het laurierblad.
Leg het vlees en de uien in een serveerschotel en hou het warm. Breng het vocht terug aan de kook en breng door toevoeging van bloem tot de gewenste dikte.
Proef en breng op smaak.
Om een scherpere smaak aan het gerecht te geven kan men een weinig wijnazijn toevoegen aan de saus juist voor het opdienen.

België: **KONINKLIJK WITLOOF**

KOOKTIJD 3 en 5 Min.

INGREDIENTEN
4 stronkjes witloof • 2 eetlepels boter • 2 eetlepels water • 3 dl melk • 2 eieren • zout en peper
een weinig geraspte kaas • een vingergreep nootmuskaat • een weinig boter • 1 dl water met het sap van 1 citroen

BEREIDING
Was het witloof en laat de stronkjes heel.
Doe de 2 eetlepels boter in de pan, laat ze smelten en voeg dan het water (2 eetlepels) bij en leg het witloof op het roostertje.
Sluit de pan en laat onder druk komen en kook 3 minuten. Stoom afblazen en openen.
Ondertussen de 3 dl melk aan de kook brengen en de eieren kloppen en kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Als de melk goed warm is de gekruide eieren vlug onder voortdurend roeren bijvoegen.
Leg het witloof op een ingevette vuurvaste ronde schotel. Giet de melksaus op het witloof en bedek het met mespunten boter. Dek af met een dubbelgevouwen ingevet papier.
Doe het water met citroensap in de pan. Leg het roostertje in de pan en zet de afgedekte vuurvaste schotel erop. Sluit de pan en laat 5 minuten koken.
Open de snelkookpan. Bestrooi de schotel witloof met geraspte kaas en laat licht bruin braden in de oven.

Duitsland: **KIPPENFRICASSEE**

KOOKTIJD 18 tot 22 Min

INGREDIENTEN
1 braadkip • zout en peper • het sap van een kleine citroen • 12 kleine verse uien of sjalotten
6 grote paddestoelen • 2 eetlepels boter • 1,5 dl droge witte wijn • 1 eetlepel gezeefde bloem
een weinig melk • 1,5 dl room (zure)

Om te garnieren: rolletjes spek en gehakte peterselie.

BEREIDING
Droog de kip en snij ze in stukken.
Kruid ze met peper en zout en besprenkel ze met citroensap. Reinig de uitjes of sjalotten, maar laat ze heel. Was of reinig de paddestoelen en snij ze in vier. Neem het roostertje uit de pan. Verwarm de boter, fruit de stukken kip goudbruin en neem ze uit de pan. Voeg de uien en de paddestoelen erbij en laat zacht gedurende 3 à 4 minuten fruiten.
Neem de pan van het vuur en laat wat afkoelen.
Doe de wijn in de pan. Leg de kip terug in de pan.
Breng onder druk en laat nog 15 à 18 minuten koken. Open snelkookpan.
Ondertussen mengt u de bloem met de melk voor het binden van de saus. Bak de spekrolletjes. Neem de kip uit de pan en hou ze warm.
Voeg de opgeloste bloem bij het vocht terwijl u voortdurend roert.
Proef en breng op smaak.
Voeg de room toe. Verwarm maar laat vooral niet meer koken.
Giet de saus over de kip.
Versier met gehakte peterselie en de rolletjes spek.
Dit gerecht is nog beter wanneer u zure room gebruikt.

Frankrijk: **HUTSEPOT (POT AU FEU)**

KOOKTIJD 25 tot 30 Min.

INGREDIENTEN
900 gr runds- of kalfsschenkel • 1 mergpijp, runds- of kalfsknook • 1 tot 2 liter water • 2 kippenbouten • 2 kippenvleugels • 4 kleine uien • 4 middelgrote wortelen • 2 kleine rapen, gehalveerd
4 preien (alleen het wit) • 1 gehakt knoflookteentje • 1 laurierblad (verpulverd) • 1 takje tijm
1 takje peterselie
Als aanvulling: knappend frans brood, mosterd of mierikswortelsaus (afzonderlijk opdienen)

BEREIDING
Verwijder het roostertje uit de snelkookpan. Leg het rundsvlees en de mergpijp of knook in de pan. Giet het water erbij. Breng in de open pan aan de kook.
Schuim goed af, sluit de snelkookpan af en breng onder druk voor een 8-tal minuten. Koel de pan af onder koud stromend water of open. Schuim opnieuw af indien nodig. Doe de kip, de gereinigde en gewassen groenten en de kruiden bij het vlees. Sluit de pan, breng opnieuw onder druk en laat een 20-tal minuten koken. Laat de pan zachtjes afkoelen tot kamertemperatuur. Ontdoe de kip van het vel en leg het samen met het vlees op een hete schotel, leg de groenten rond het vlees. Zeef de bouillon en schep het overtollige vet af. Doe de bouillon terug in de pan. Proef en kruid naar smaak. Laat terug even koken en dien op in individuele kommetjes en het frans brood en de mosterd-, of mierikswortelsaus afzonderlijk. Men kan het vlees vooraf in stukken snijden en met de stukken kip en de groenten 4 porties maken.

Nederland: **KABELJAUW EN GARNALENRAGOUT**

KOOKTIJD 6 Min.

INGREDIENTEN
3 tot 4 dl water • 2 à 4 moten kabeljauw • het sap van een kleine citroen • zout en peper

Om te dikken: 1 eetlepel boter • 1 eetlepel bloem • 100 gr gepelde garnalen

Om te garnieren: 2 eetlepels gehakte peterselie

BEREIDING
Doe het water, het citroensap, peper en zout in de pan en leg de vis op het roostertje.
Breng onder druk en kook gedurende 6 minuten.
Koel de pan af of de stoom afblazen. Doe de vis uit de pan. Smelt ondertussen de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en meng goed. Giet het vocht uit de snelkookpan onder voortdurend roeren tot de saus voldoende gedikt is.
Laat koken, voeg de garnalen bij de saus. Breng op smaak en laat 2-3 minuten koken. Verwijder de graten en vellen van de vis en verdeel hem in grote porties.
Doe hem terug in de snelkookpan zonder deksel. Overgiet de vis met de saus en warm terug op.
Dien op in een diep bord rijk besprenkeld met peterselie.

Italië: **MILANESE SOEP (MINESTRONE MILANESE)**

KOOKTIJD 10 Min.

INGREDIENTEN
2 dikke sneden doorregen spek • 1 middelgrote ui • 1 binnenste van selder • 1 aardappel
1/2 van een grote groene kool • 100 gr prinsessebonen • 3 tomaten • 2 courgettes
2 eetlepels olijfolie • 2 eetlepels erwten • 9 dl bouillon • 1 eetlepel gehakte peterselie
zout en peper • 100 gr rijst • gemalen parmesankaas
(kan afzonderlijk opgediend worden)

BEREIDING
Hak het spek fijn. Bewaar de zwoerden. Snij de uien, de kool en de bonen in dunne repen. Pel en hak de tomaten.
De courgettes niet pellen maar halveren, de pitten verwijderen en in repen van ± 5 cm snijden.
Neem het roostertje uit de snelkookpan. Verhit de olie en laat het spek, de uien en de selder lichtjes bruin bakken.
Voeg al de overblijvende groenten erbij, evenals de spekzwoerden en de bouillon erbij en breng aan de kook.
Voeg de rijst erbij. Sluit de pan en breng onder druk. Kook gedurende 10 minuten. Laat de stoom af.
Proef en breng op smaak met zout en peper. Maak opnieuw warm en dien op in individuele soepkommen, terwijl de kaas afzonderlijk wordt aangeboden.

Italië: **OSSO BUCCO**
Het recept moet wel tijdig bereid worden, want het vlees vereist 2 tot 3 uur rust.

KOOKTIJD 2 Min.

INGREDIENTEN
1,5 kg kalfsschenkel (door de slager in stukken van + 6 cm gezaagd) • 2 eetlepels boter
3 dl marsala (witte wijn zoet) • zout en peper • 1 theelepel bloem • 1 bouillonblokje (van kip of rund)
water, rijst • 1 teentje look • 2 of 3 repen citroenschil • 1 eetlepel gehakte peterselie
Om te garnieren: 1 eetlepel geraspte citroenschil
1 eetlepel gehakte peterselie
1 kleine theelepel geplette look

BEREIDING
Bind al het vlees met een koord zodat het samengehouden wordt. Neem het roostertje uit de pan. Verhit de boter en bak het vlees goudbruin. Neem het uit de pan. Giet de wijn in de pan, doe er zout en peper in en breng aan de kook. Leg het vlees er terug in.
Keer het minstens éénmaal, totdat de wijn goed verminderd is. Strooi de bloem in de pan. Voeg er water bij tot alle stukken vlees onder liggen. Doe het bouillonblokje erin en breng onder druk. Kook gedurende 20 minuten. Laat de stoom af, en laat de inhoud 2 à 3 uur rusten in de afgedekte pan.
Bereid ongeveer 3 / 4 uur voor de maaltijd de rijst zoals naar gewoonte of als aangegeven op de verpakking en hou hem warm. Voeg de look en de reepjes citroenschil bij de ossobucco in de pan en warm terug zachtjes op tot het opborrelt. Leg de stukken vlees op een warme serveerschotel.
Verwijder het teentje look en de citroenschil en laat de saus uitkoken tot de gewenste dikte. Giet de saus over het vlees. Versier met de geraspte citroenschil, de peterselie en de geplette look en serveer de rijst afzonderlijk.

demeyere

Table des matières

1.	Introduction	24
2.	Les avantages de votre autocuiseur d'un coup d'œil	24
3.	Sécurité	25
4.	Utilisation de l'autocuiseur	26
5.	Mise en service	26
6.	Remplissage	27
7.	Vérification de la soupape	27
8.	Fermeture	27
9.	Cuisson sous pression	28
10.	Echappement de la vapeur et ouverture	29-30
11.	Indications d'entretien et de nettoyage	31
12.	Dépannages	32
13	Garantie	33
14.	Réparations et services après-vente	33
15.	Protection de l'environnement/élimination	33
16.	Accessoires autocuiseur	34
17.	Pièces de rechange autocuiseur	34
18.	Tableau des temps de cuisson	35 jusqu'à 38
19.	Préparation des aliments	39 jusqu'à 42

Fr

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

⚠ **Indications importantes de sécurité**

☞ **Astuces/Indications**

1. Introduction

Les repas préparés dans une casserole à pression Demeyere retiennent mieux leurs vitamines, minéraux et arômes. La casserole à pression Demeyere est très rapide et vous permet de préparer des recettes deux à trois fois plus vite que dans une casserole ordinaire. Des grandes pièces sont plus vite préparées dans une casserole à pression que dans le four à micro-ondes. La consommation d'énergie est jusqu'à 70% inférieure à celle des casseroles classiques.
La casserole à pression Demeyere est vraiment meilleure que les casseroles à pression avec lesquelles la vapeur s'échappe pendant la cuisson. Le bruit, que ces casseroles font, n'est pas uniquement ennuyeux mais signifie aussi que les arômes et la vapeur s'échappent continuellement.
La casserole à pression Demeyere perd uniquement de la vapeur s'il y a surpression. Dans des conditions normales, la casserole à pression fonctionne tout à fait silencieusement sans perdre de vapeur, ce qui fait que vous pouvez cuisiner avec peu d'eau ou de liquide, donc beaucoup plus vite qu'avec les anciens systèmes. Vous consommez aussi beaucoup moins d'énergie.
Les anciens modèles doivent être refroidis sous le robinet avant qu'on puisse enlever le couvercle. Avec la casserole à pression Demeyere ceci n'est plus nécessaire. La casserole à pression est simple et sûre. Vous pouvez y préparer des recettes d'une façon saine sans perte d'arômes et de vitamines.
Vous pouvez cuisiner sous pression uniquement si le couvercle est bien verrouillé. Si le couvercle n'est pas verrouillé, vous pouvez l'utiliser comme faitout ou casserole.

2. Les avantages de votre autocuiseur Demeyere d'un coup d'œil

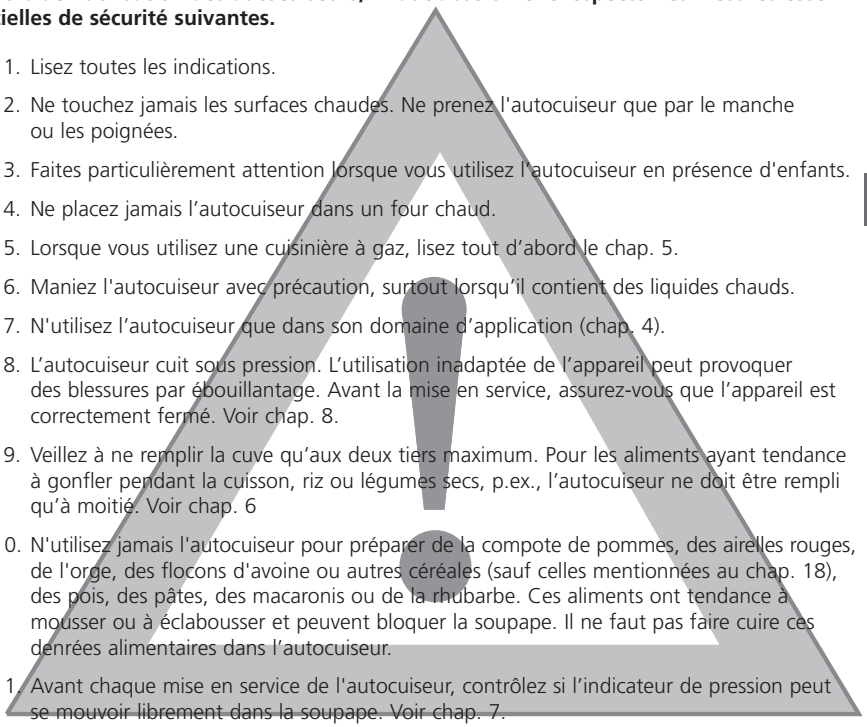
- Sain - temps de cuisson réduit et à base de vapeur; ceci garanti une conservation maximale des arômes, sels minéreaux et vitamines
- Economique - jusqu'à 70% de gain de temps de cuisson - corps et fond conductible très épais
- Fermetures en matière synthétique, isolante (ne brûlent pas, mais peuvent chauffer)
- Indicateur de la contenance (à l'intérieur du récipient: 1/2 et 2/3 de contenance)
- Verrouillage du couvercle entièrement automatique (empêche l'ouverture sous pression)
- Soupape arôme (permet de préserver les arômes et la couleur normale des aliments)
- Indication acoustique et visuelle de la pression (confort d'utilisation)
- Sécurité multiple évite une pression trop élevée (pour votre sécurité)
- Fond superthermique (3 couches) pour une répartition optimale de la chaleur, convient à tous les types de cuisinières, y compris celles à induction.
- Acier fin inoxydable (garantissant qualité et durée de vie)
- Produit facile à utiliser et à entretenir.
- Peut être utilisé pour la préparation de différents aliments, notamment pour ceux qui exigent normalement une longue durée de cuisson (voir Tableau des temps de cuisson).
- Chaque casserole à pression est livrée avec une grille qui peut être utilisée avec des aliments qui ne doivent pas absorber de l'eau (voir Tableau des temps de cuisson pour usage).

3. Sécurité

Avant la première mise en service de l'autocuiseur, lisez tout d'abord attentivement ce mode d'emploi, notamment les chapitres relatifs au contrôle, au nettoyage et à l'entretien des dispositifs de sécurité. Prenez particulièrement garde aux indications de sécurité représentées par un triangle.

IMPORTANTES INDICATIONS DE SECURITE

Lors de l'utilisation des autocuiseurs, il faut absolument respecter les mesures essentielles de sécurité suivantes.



1. Lisez toutes les indications.
2. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Ne prenez l'autocuiseur que par le manche ou les poignées.
3. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez l'autocuiseur en présence d'enfants.
4. Ne placez jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
5. Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, lisez tout d'abord le chap. 5.
6. Maniez l'autocuiseur avec précaution, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds.
7. N'utilisez l'autocuiseur que dans son domaine d'application (chap. 4).
8. L'autocuiseur cuit sous pression. L'utilisation inadaptée de l'appareil peut provoquer des blessures par ébouillantage. Avant la mise en service, assurez-vous que l'appareil est correctement fermé. Voir chap. 8.
9. Veillez à ne remplir la cuve qu'aux deux tiers maximum. Pour les aliments ayant tendance à gonfler pendant la cuisson, riz ou légumes secs, p.ex., l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à moitié. Voir chap. 6
10. N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des airelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées au chap. 18), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape. Il ne faut pas faire cuire ces denrées alimentaires dans l'autocuiseur.
11. Avant chaque mise en service de l'autocuiseur, contrôlez si l'indicateur de pression peut se mouvoir librement dans la soupape. Voir chap. 7.
12. N'ouvrir l'autocuiseur que lorsqu'il a refroidi et qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Si l'on ne peut pas bouger les poignées, ou seulement difficilement, cela veut dire que l'autocuiseur est encore sous pression. N'essayez pas d'ouvrir la marmite. La pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir chap. 9 + 10.
13. Il ne faut pas utiliser l'autocuiseur pour faire rôtir les aliments dans de l'huile sous pression.
14. Après chaque utilisation de l'autocuiseur, suivez les indications de nettoyage et d'entretien.
15. Lorsque la pression de cuisson normale a été atteinte, réduisez l'apport en énergie, de manière à éviter que tout le liquide ne puisse s'échapper sous forme de vapeur.

CONSERVEZ BIEN CES INDICATIONS!

4. Utilisation de l'autocuiseur

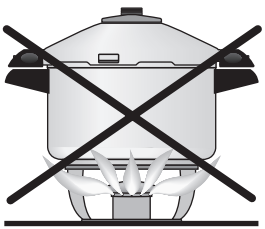
L'autocuiseur est prévu pour faire cuire des aliments après avoir ajouté de l'eau; on peut l'utiliser sur tous les types de cuisinière, y compris à induction, tant à la maison que dans le domaine de la restauration.

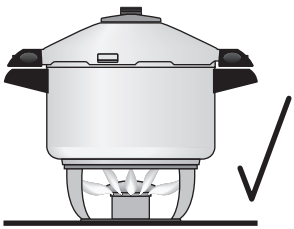
☞ Il peut être utilisé pour la préparation de différents aliments, notamment pour ceux qui exigent normalement une longue durée de cuisson: Soupes, Viande (p.ex. rôti, goulasch, ragoût, etc.) Légumes, Pommes de terre / entre autres céréales et légumes secs Produits secs.

⚠ L'autocuiseur fait cuire sous pression.
Bien que l'autocuiseur se distingue par un haut niveau de qualité et de sécurité, on ne peut exclure, en cas de fausse manœuvre ou d'utilisation inadaptée, la possibilité de blessures (par ébouillantage) ou de dégâts matériels. C'est pourquoi il faut obligatoirement tenir compte des indications de sécurité.

5. Mise en service

Lorsque vous utilisez l'autocuiseur sur une cuisinière électrique, veillez à ce que le diamètre de la plaque corresponde à la taille du fond de l'autocuiseur. L'indication figure sous le fond (voir chap. 14).
Lors de l'utilisation d'une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne chauffent que le fond de la cuve et non pas les parois de l'autocuiseur, afin d'éviter l'altération de la couleur et la surchauffe des poignées (ou des manches).
Avant la première mise en service de l'autocuiseur, lavez soigneusement l'autocuiseur, le couvercle et le joint en caoutchouc à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle.
Certaines plaques à induction peuvent éventuellement faire du bruit, lorsque l'on cuisine. Ce bruit est dû au champ magnétique, qui fait vibrer l'ustensile. Malheureusement, on ne peut pas l'éviter.
.





6. Remplissage

⚠ Ne remplissez la cuve qu'aux deux tiers maximum, y compris l'addition de liquides (voir indication sur la face intérieure de l'autocuiseur).

⚠ Pour les soupes, certaines céréales, les légumes secs (voir page 37) ainsi que les haricots secs, veillez à ne remplir la cuve qu'à moitié (indication 1/2).

⚠ Une surcharge peut porter préjudice aux éléments de sécurité (danger d'ébouillantage).

⚠ N'oubliez jamais d'ajouter du liquide (voir chap. 18, tableau des temps de cuisson), car l'évaporisation complète du liquide peut provoquer une surchauffe des aliments et de la cuve.

☞ Veillez à dissoudre complètement les grains de sel dans de l'eau chaude en les mélangeant. Ne conservez pas d'eau salée ni des aliments très salés dans la cuve, car l'effet corrosif du sel sur l'acier fin risquerait de l'endommager.

Fr

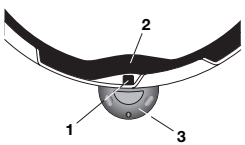
7. Vérification de la soupape

⚠ La soupape est un dispositif de sécurité! Vérifiez si le bouton de retenue de l'indicateur de pression est serré à fond, sinon vissez-le (voir les indications de nettoyage et d'entretien au chap. 11).

Tirez brièvement sur l'indicateur de pression pour vérifier si la soupape bouge facilement.
Si ce n'est pas le cas, il ne faut pas utiliser l'autocuiseur (voir dépannage, chap. 11+12.)

8. Fermeture

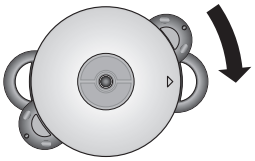
Placez soigneusement le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle, afin qu'il soit bien positionné contre l´intérieur du couvercle, sous la butée du couvercle.



⚠ Vérifiez que le boulon de sécurité coloré repousse le joint en caoutchouc du bord de couvercle.

1 Boulon de sécurité à ressort (monté dans la poignée du couvercle)
2 Joint en caoutchouc (position lorsque l'autocuiseur n'est pas complètement fermé)
3 Poignée du couvercle

Le triangle de positionnement situé sur le couvercle doit être ajusté au milieu de la poignée latérale de la marmite.



Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les poignées du couvercle se trouvent sur les poignées de la marmite.

☞ Contrôle: les poignées latérales de la marmite et celles du couvercle doivent être positionnées exactement les unes sur les autres.

9. Cuisson sous pression

⚠ Ne prenez la marmite chaude que par les poignées ou par le manche. Maniez l'autocuiseur toujours avec précaution, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds. Les ustensiles de cuisson avec des poignées en métal peuvent éventuellement chauffer. Utilisez des protèges mains.

⚠ Il faut éviter la vaporisation complète du liquide dans la marmite, afin qu'il n'y ait pas de dégâts matériels.

⚠ Ne laissez jamais l'autocuiseur vide sur la plaque chaude.

⚠ N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des airelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées au chap 18), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape.

⚠ En cas d'incident: retirez l'autocuiseur du feu et laissez-le refroidir.

Placez l'autocuiseur correctement fermé sur la plaque de cuisson adaptée au diamètre du fond de la marmite. L'indication figure sur le fond (voir chap. 14). Ouvrez ensuite la source d'énergie à pleine puissance.
Dès que les aliments commencent à bouillir, c'est d'abord l'oxygène de l'air qui s'échappe par la soupape. Ensuite, le bouton de retenue s'élève. Maintenant,
la montée de l'indicateur de pression signale que la pression dans l'autocuiseur augmente. A observer: peu après, le premier trait rouge est visible sur l'indicateur de pression, signifiant que le premier niveau de cuisson est atteint.

☞ Dès que le niveau de cuisson voulu est atteint, le temps de cuisson débute (voir chap. 18 tableau des temps de cuisson).

Signification des niveaux de cuisson:

Niveau de cuisson 1:
cuisson modérée à basse pression (0,4 bar).
Le niveau de cuisson 1 est atteint dès que l'on voit le premier trait rouge sur l'indicateur de pression.
Pendant tout le temps de cuisson, veillez à ce que seul le premier trait rouge soit visible.

Niveau de cuisson 2:
cuisson rapide à haute pression (0,8 bar).
Le niveau de cuisson 2 est atteint dès que l'on voit les deux traits rouges sur l'indicateur de pression.
Pendant tout le temps de cuisson, veillez à ce que les deux traits rouges soient toujours visibles.

Pour maintenir le niveau de cuisson voulu, augmenter ou baisser la source d'énergie.
Si l'autocuiseur laisse échapper de la vapeur en sifflant, cela indique que la pression de service maximale de 1,2 bars est atteinte. Réduisez la chaleur et/ou retirez un instant l'autocuiseur de la plaque de cuisson, jusqu'à ce que le deuxième trait rouge soit à peine visible sur l'indicateur de pression.

☞ Le panier vapeur et la grille perforée permettent une cuisson particulièrement délicate des légumes, tout en leur conservant couleur, arôme, vitamines et substances nutritives.

10. Echappement de la vapeur et ouverture

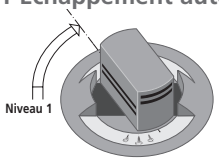
⚠ Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur!

⚠ Afin d'éviter toute projection d'aliments très gras ou genre purée, lorsque vous enlevez le couvercle de l'autocuiseur, secouez-le légèrement avant l'ouverture.

C'est uniquement lorsqu'il n'est plus sous pression, que l'on peut facilement ouvrir l'autocuiseur sans forcer (sécurité). Vous pouvez réduire la pression en faisant sortir la vapeur de la manière suivante.

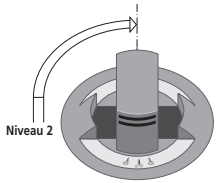
10.0 Echappement lent de la vapeur
Placez la marmite à côté de la plaque de cuisson et laissez-la refroidir

10.1 Echappement automatique normal de la vapeur



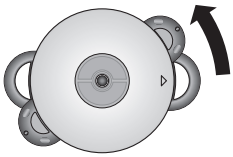
Soulever encore un peu le bouton de retenue et le tourner de 75° jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la première fois (niveau 1).

10.2 Echappement automatique rapide de la vapeur



Soulever encore un peu le bouton de retenue et tourner de 90° jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la deuxième fois (niveau 2).

10.3 Ouverture de la marmite après échappement de la vapeur



Il n'y a plus de vapeur dans la marmite, c.-à-d. sans pression, lorsque l'indicateur de pression reste en bas. Poussez maintenant, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la poignée du couvercle à côté de la poignée de la cuve. Dans cette position, vous pouvez facilement soulever le couvercle de la cuve.

Indications relatives à l'échappement de la vapeur pour certains aliments:

- ☞ Aliments avec un temps de cuisson court: faites sortir la vapeur rapidement, sinon les aliments risqueraient d'être trop cuits.
- ☞ Légumes avec un temps de cuisson long / soupes / viande complètement recou verte de liquide/pommes de terre / céréales / haricots secs: faites sortir lentement la vapeur. Ne pas passer sous l'eau! (les pommes de terre pourraient éclater).
- ☞ Viande (normal) / légumes / légumes surgelés / fruits frais / produits secs (sauf haricots): faites sortir la vapeur normalement ou rapidement (pour les surgelés cuisinés, placez d'abord l'autocuiseur pendant 1 minute à côté de la plaque de cuisson).
- ☞ Poisson / risotto: faites sortir la vapeur rapidement.
- ☞ Aliments très gras ou de type purée (légumes secs, p. ex.): faites sortir la vapeur lentement.

⚠ Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l´effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d´être ébouillanté.

11. Indications d'entretien et de nettoyage

⚠ Par une utilisation normale, la soupape est autonettoyante. Toutefois, si des aliments sont passés à travers la soupape, démontez-la et nettoyez-la. Voir chap. 11.1.

⚠ Serrez les poignées ou les manches qui présentent du jeu, à l'aide d'un tournevis. En cas de problème, adressez-vous à votre revendeur Demeyere ou au service après-vente.

☞ Après chaque utilisation, nettoyez le couvercle, notamment le bord du couvercle, ainsi que le joint en caoutchouc amovible.

⚠ La soupape SI (deuxième dispositif de sécurité) doit toujours être correctement montée sur le couvercle lorsque vous utilisez l'autocuiseur (= ressort visible à l'intérieur du couvercle). Ne jamais démonter cette soupape pour la laver!

☞ Il ne faut jamais mettre le couvercle, la cape protectrice avec le tableau des temps de cuisson, ni la cuve dans le lave-vaisselle.

☞ Ne jamais enlever les salissures, même importantes, ou les traces de brûlures recuites, de l'autocuiseur, par des méthodes de nettoyage abrasives, telles que couteaux, tampons en laine d'acier ou en cuivre. Laissez tremper la marmite assez longtemps dans de l'eau chaude additionnée d'un petit peu de liquide vaisselle et enlevez ensuite les résidus persistants avec une brosse à vaisselle, une éponge ou un chiffon.

☞ La cape protectrice imprimée, en particulier, ne doit être nettoyée qu'avec une éponge humide (n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs).

☞ Ne pas nettoyer avec des produits corrosifs comme l'eau de javel.

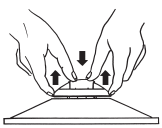
☞ Enlevez les taches de calcaire tenaces avec quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron.

☞ Si le couvercle est difficile à tourner, frottez légèrement le joint en caoutchouc avec de l'huile de table.

☞ Pour le rangement, retourner le couvercle sur la marmite pour que le joint en caoutchouc incorporé dans le couvercle soit sans charge et ne se déforme pas.

11.1. Les soupapes

11.1.1. Enlever la cape protectrice

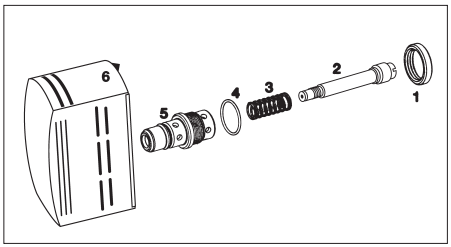


Enlever toutes les capes protectrices des deux mains.

Fr

11.1.2. Démontage de la soupape

Pour démonter, on enlève la vis de soupape avec l'indicateur de pression (2) intégré à l'intérieur du couvercle avec un tournevis.



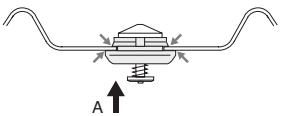
1 Contre-écrou
2 Indicateur de pression
3 Ressort de soupape
4 Joint de soupape
5 Socle de soupape
6 Bouton de retenue avec l'indicateur de pression intégré

11.1.3. Nettoyage et montage de la soupape

a. Démontez et nettoyez la soupape. Ne jamais utiliser des détergents abrasifs.
b. Lors du montage, veiller à ce que le bouton de retenue soit serré à fond sur l'indicateur de pression.
c. Contrôlez la soupape après l'avoir montée (chap. 7).

11.1.4. Installation de la soupape SI (deuxième dispositif de sécurité)

Introduire manuellement la soupape par pression, depuis l'intérieur du couvercle.



A = Intérieur du couvercle

Contrôle: le caoutchouc bleu doit être parfaitement plaqué au couvercle, à l'intérieur et à l'extérieur. Le ressort est visible à l'intérieur du couvercle.

12. Dépannages

⚠ Si vous avez des doutes concernant les dispositifs de sécurité, il ne faut plus utiliser l'autocuiseur avec le mode de cuisson rapide sous pression. Adressez-vous à votre revendeur ou à DEMEYERE.

☞ Si l'autocuiseur n'est pas étanche:
- vérifier si la position du joint en caoutchouc est correcte (chap. 8);
- huiler légèrement ou mouiller le joint en caoutchouc;
- ou remplacer le joint, si nécessaire.

Lorsque l'ouverture ou la fermeture du couvercle exige beaucoup de force, même si le joint en caoutchouc a été légèrement lubrifié (cause possible: déformation de la marmite ou du couvercle), l'autocuiseur doit être contrôlé par le service après-vente Demeyere (voir chap. 14).

Si la soupape SI (deuxième dispositif de sécurité) crachote pendant la cuisson, la soupape (premier dispositif de sécurité) n'a pas fonctionné. Elle doit être démontée, nettoyée et contrôlée comme décrit au chap. 11.
Si l'indicateur de pression est bloqué lors du contrôle de la soupape, celle-ci doit être démontée, nettoyée et contrôlée (chap. 11). Si cela ne change rien, il faut faire réparer tout le couvercle.

13. Garantie

Demeyere assure une garantie de 10 ans (ticket de caisse) sur le matériau et la fabrication de sa batterie de cuisine. En sont exclus les dommages résultants de surchauffe, salissures, rayures, altération de couleur. La garantie ne s'applique pas pour usure normale des poignées, des manches et des joints.

14. Réparations, adresses de commande et de service après-vente

⚠ Il ne faut en aucun cas procéder à des modifications sur l'autocuiseur (et notamment sur les dispositifs de sécurité).

⚠ L'utilisation des pièces de rechange étrangères à la marque peut porter préjudice à la sécurité. Demeyere ne peut pas contrôler tous les accessoires disponibles dans le commerce. Il faut donc exclusivement utiliser des pièces de rechange d'origine Demeyere.

☞ La liste des pièces de rechange figure au chapitre 17

Pour les réparations et les pièces de rechange d'origine, s'adresser à votre revendeur ou au service après-vente Demeyere

Demeyere n.v
Atealaan 63 • B-2200 Herentals • Belgium
tel.: +32 (0)14 285 210 • fax: +32 (0)14 285 222
info@demeyere.be • www.demeyerecookware.com

Sur le fond de l'autocuiseur, vous trouverez l'inscription ci-contre. Pour toutes questions éventuelles, indiquer toujours les informations soulignées (numéro d'article: p. ex. 5399; date de production: p. ex. 06.03; dénomination du produit: p. ex. BRINOX).

⌀ = Diamètre de la plaque de cuisson

15. Protection de l'environnement / élimination

La batterie de cuisine, les accessoires et l'emballage doivent être recyclés conformément aux directives régionales et nationales sur la protection de l'environnement.

16. Accessoires de l'autocuiseur

Description	Référence	Convient à
Panier métallique	Réf. 9397	Réf. 5299 - 5399 - 5499

17. Pièces de rechange de l'autocuiseur

Parmi de nombreuses pièces de rechange, nous avons choisi les plus importantes pour vous. Vous pouvez vous procurer les autres pièces de rechange dans les commerces spécialisés.Pour recevoir la bonne pièce de rechange, indiquez le numéro d'article et la date de fabrication de votre autocuiseur (voir le chap.14)

	Omschrijving	Référence	Convient à
	Soupape SI	5502	5299 - 5399 - 5499
	Indicateur de pression avec ressort	5508	5299 - 5399 - 5499
	Indicateur de pression avec ressort	5509	5299 - 5399 - 5499
	Bouton de retenu	5507	5299 - 5399 - 5499
	Cape protectrice	5506	5299 - 5399 - 5499
	Joint de caoutchouc silicone, ∅ 22 cm	5501	5299 - 5399 - 5499
	Grille ∅ 20 cm, Dedans ∅ de marmite	5504	5299 - 5399 - 5499

18. Tableau des temps de cuisson

Les temps de cuisson mentionnés dans le tableau suivant peuvent légèrement varier en fonction du produit, du stockage et de la qualité des aliments.

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Soupes			
Bouillon	20	1	si nécessaire
Potage aux pois	12	1	si nécessaire
Potage aux légumes, en fonction de la taille	5-8	1	si nécessaire
Potage à la semoule	8	1	si nécessaire
Potage goulasch	20	1	si nécessaire
Bouillon de poule, poule bouillie	40	1	si nécessaire
Poulet	15		si nécessaire
Potage aux pommes de terre	6	1	si nécessaire
Soupe à la farine	12	1	si nécessaire
Soupe de légumes	8	1	si nécessaire
Potage à la queue de bœuf	30	1	si nécessaire
Potage de viande cuite (bouillon de viande)	45	1	si nécessaire
Soupe à oignons	4	1	si nécessaire
Viande			
Rôti de veau	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Jarret de veau (en un morceau)	45	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de jarret de veau	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Ragoût de veau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins ½ dl
Langue de veau	40	2	à recouvrir totalement d'eau
Tête de veau	20	2	à recouvrir totalement d'eau
Rôti de bœuf / marinade	45	2	selon la recette, au moins ½ dl
Paupiettes de bœuf	13	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de bœuf	12	2	selon la recette, au moins ½ dl
Bœuf en daube (escalopes cuites dans leur jus)	15	2	selon la recette, au moins ½ dl
Ragoût de bœuf (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Bœuf bouilli	45	2	selon la recette, au moins ½ dl
Jarret de bœuf	35	2	selon la recette, au moins ½ dl
Langue de bœuf	50	2	à recouvrir totalement d'eau
Rôti de porc	40	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de porc	13	2	selon la recette, au moins ½ dl
Pied de porc	40	2	selon la recette, au moins ½ dl
Ragoût de porc (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Côtes de porc	20	2	selon la recette, au moins ½ dl
Jambonneau (os, jarret de porc,…)	35	2	à recouvrir totalement d'eau
Lard fumé	25	2	à recouvrir totalement d'eau
Lard salé ou non salé	20	2	à recouvrir totalement d'eau

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Agneau			
Rôti d'agneau	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Ragoût d'agneau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins ½ dl
Volaille			
Volaille en morceaux	8	2	selon la recette, au moins ½ dl
Volaille entière	15	2	selon la recette, au moins ½ dl
Gibier			
Lièvre rôti	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Chevreuil rôti	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Civet	18	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de gibier	20	2	selon la recette, au moins ½ dl
Aliments divers			
Viande hachée trois sortes	8	2	selon la recette, au moins ½ dl
Lapin (rôti, morceaux)	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Tripes	15	2	selon la recette, au moins ½ dl
Fonds de viande (bouillon de viande)	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Terrines de viande	15	2	selon la recette, au moins ½ dl
Potées (voir temps de cuisson des différents ingrédients)			
Réchauffage de plats de viande	3	2	selon la recette, au moins ½ dl
Viande en gelée	60	2	selon la recette, au moins ½ dl
Poissons (avec panier perforé)			
Poisson en un seul morceau, p. ex. brochet ou autre	6	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Poisson émincé, p. ex. cabillaud	3	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Grands filets de poisson, p. ex. flétan	2	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Fonds de poisson (bouillon de poisson)	5	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Légumes verts (avec panier perforé ou panier vapeur)			
Artichauts	14	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Légumes à feuilles (bettes, romaine, cardons)	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Chou-fleur	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Haricots	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Brocolis	2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Fenouil	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Cabus (chou blanc coupé en deux)	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Marrons	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Pois gourmands	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux-raves coupés en deux /en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Poireau en rondelles	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Epi de maïs	7	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Poivrons coupés en lanières	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Navets coupés en quatre	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Navets en morceaux	5	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Betterave	25	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux de Bruxelles	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux rouges	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Carottes entières	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choucroute crue	30	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Salsifis	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Céleri-rave coupé en deux /en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Asperges	5-10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)*
Tomates pour sauces	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Chou frisé coupé en deux	8	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)

* refroidir absolument la marmite sous l'eau froide

Fr

Pommes de terre (avec panier perforé)
(Les pommes de terre primeurs exigent un temps de cuisson réduit jusqu'à un tiers)

Pommes de terre en robe des champs	7-10	2	jusqu'à la grille perforée (sans grille perforée: 1 dl de liquide)
Pommes de terre à l'anglaise coupées en quatre	4	2	idem
Pommes de terre en morceaux	2	2	idem

Céréales
(Il est absolument nécessaire de mettre les aliments dans le liquide bouillant. Bien remuer avant de fermer la marmite! p. ex. 1 tasse de riz = 11/2 tasse d'eau)

Riz (précuit)	6	1	1:1 1/2
Risotto	5	1	1:2
Riz au lait	10	1	1:3
Riz complet trempé	12	1	1:2
Riz complet non trempé	18	1	1:1 1/2 - 1 3/4
Riz complet précuit	6	1	1:3
Riz sauvage trempé (eau non salée)	15	1	1:1 1/2
Riz sauvage non trempé	25	1	1:3
Semoule	4	1	1:3
Maïs fin (polenta)	5	1	1:3
Maïs gros	12	1	1:3

Légumes secs
(trempés pendant la nuit. Lorsqu'ils n'ont pas été trempés, le temps de cuisson sera plus long d'env. un tiers. Les légumes ne doivent être salés qu'après la cuisson, pour éviter de prolonger la cuisson!)

Haricots Borlotti, graines de soja, haricots blancs	8	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Pois chiches, haricots indiens, pois jaunes	10	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Flageolets, haricots brésiliens, haricots de Soisson	12	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Lentilles vertes et brunes (non trempées)	7	1	3 x plus d'eau que d'aliments

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Fruits frais (avec panier perforé)			
Poires, pommes, pêches, prunes, abricots très mûrs	2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Prunes, abricots encore fermes	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Coings	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Marrons	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Légumes surgelés, non décongelés (avec panier perforé)			
Epinards en branche (500 g par	10	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou-fleur en bouquets	6	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Haricots	5	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Brocolis en bouquets	5	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Pois gourmands	4	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou de Bruxelles	3	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou rouge cuit (500 g de chou rouge)	12	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Epinards hachés (500 g par paquet) (sans panier perforé)	10	2	
Temps de préparation des aliments cuisinés congelés			
Dans le sachet plastique:			
Viande, menu entier, petit paquet	10	2	Mettre le sachet dans l'eau, jusqu'à la moitié
Viande, menu entier, grand paquet	12	2	Mettre le sachet dans l'eau, jusqu'à la moitié
Produits secs (Trempez pendant la nuit les produits que vous avez séchés. Il est inutile de tremper les produits secs du commerce).			
Abricots, pêches, prunes	2	2	recouvrir à peine d'eau
Pommes en morceaux	3	2	recouvrir à peine d'eau
Poires entières (trempées)	4	2	recouvrir à peine d'eau
Marrons	20	2	recouvrir à peine d'eau
Haricots (trempés)	12	2	recouvrir à peine d'eau
Aliments divers			
Terrines de légumes	15	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée
Grands moules de pouding	14	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée
Petits moules de pouding	8	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée

19. Préparation de quelques recettes

Etats-Unis: **POULET AU PAPRIKA (CHICKEN PAPRIKA)**

TEMPS DE CUISSON 7 Min.

INGRÉDIENTS
1 poulet à rotir d'environ 1 kg • 4 oignons moyens • 4 cuillerées de beurre • 1 à 1 1/2 cuillers à café de paprika en poudre • 2 tomates moyennes • 1,5 dl d'eau • 1 tasse de riz

Pour la sauce: 1 cuillère de farine • 2 cuillères de crème fraîche • sel et poivre

Pour garnir: un peu de paprika

PRÉPARATION
Coupez le poulet en morceaux, hachez les oignons et coupez les tomates en quatre. Mettez ce grille de la casserole à pression de côté. Laissez fondre le beurre et faites sauter les oignons jusqu'à qu'ils ne soient plus durs. Ajoutez la poudre de paprika et remuez afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez-y les tomates en morceaux, le poulet et l'eau. Fermez la casserole et mettez sur le feu. Tenez la pression. Après 7 minutes, retirez votre casserole du feu et laissez diminuer la température jusqu'à une température ambiante. Préparez entretemps le riz comme de coutume ou comme indiqué sur l'emballage. Sortez le poulet et les légumes de la casserole et tenez-les au chaud.
Passez le bouillon.Mélangez la farine et la crème. Ajoutez-y toujours en remuant le bouillon.
Ajoutez poivre et sel. Chauffez la sauce, mais ne le laissez pas bouillir. Versez la sauce sur le poulet et les légumes et saupoudrez avec un peu de paprika. Servez le riz séparément.

Fr

Belgique: **CARBONNADES FLAMANDES**

TEMPS DE CUISSON 40 Min.

INGRÉDIENTS
700 gr de carbonnades • 2 gros oignons • 2 cuillères de beurre ou d'huile • 1 petite bouteille (3 dl) de bière ou ale • 1,5 dl de bouillon • sel et poivre • une pincée de sucre • 1 feuille de laurier

Pour garnir: du persil haché

PRÉPARATION
Coupez la viande en morceaux et assaissonez.
Hachez les oignons.
Enlevez la grille de la casserole à pression.
Chauffez la matière grasse. Rotissez la viande de tous les côtés. Faites revenir les oignons.
Enlevez la graisse superflue. Ajoutez la bière, le bouillon et la feuille de laurier. Ajoutez poivre et sel.
Fermez le couvercle, mettez sous pression.
Laissez cuire pendant environ 40 minutes. Faites échapper la vapeur et ouvrez la casserole à pression (éventuellement sous l'eau froide). Enlevez la feuille de laurier.
Mettez la viande et les oignons dans un plat à servir et tenez au chaud.
Ajoutez un peu de farine au liquide qui se trouve dans la casserole et laissez bouillir jusqu'à ce que vous obteniez l'onctuosité désirée. Assaisonnez selon votre goût.
Vous pouvez éventuellement ajouter juste avant de servir un peu de vinaigre, si vous voulez donner un aspect plus prononcé à votre préparation.

Belqique: **ENDIVES ROYALES**

TEMPS DE CUISSON 3 et 5 Min.

INGRÉDIENTS
4 endives • 2 cuillères de beurre • 2 cuillères d'eau • 3 dl de lait • 2 oeufs • sel et poivre
un peu de fromage rapé • un peu de beurre • une pincée de noix de muscade • 1 dl d'eau et le jus d'un citron

PRÉPARATION
Lavez les endives, mais laissez les entières.
Ajoutez 2 cuillères de beurre dans la poêle.
Laissez fondre et ajoutez l'eau (2 cuillères). Placez les endives sur la grille. Fermez la casserole à pression et faites cuire 3 minutes. Laissez échapper la vapeur. Entretemps, faites bouillir 3 dl de lait.
Battez les oeufs dans lesquels vous avez mis poivre, sel et noix de muscade.
Quand le lait est bien chaud, ajoutez en remuant les oeufs.
Assaisonez en remuant constamment. Mettez les endives dans un plat graissé résistant à la chaleur.
Versez la sauce à base de lait et mettez un peu de beurre sur les endives.
Couvrez avec une feuille d'aluminium. Mettez l'eau et le jus de citron dans la casserole à pression.
Placez la grille dans la casserole et mettez le plat contenant les endives sur la grille. Fermez la casserole à pression et laissez encore cuire pendant 5 minutes.
Ouvrez et servirez avec un peu de cresson.
Vous pouvez saupoudrer le récipiant contenant les endives avec un peu de fromage et les mettre au four pour les faire dorer.

Allemagne: **FRICASSEE DE VOLAILLE (HUHNER FRICASEE).**

TEMPS DE CUISSON 18 à 22 Min

INGRÉDIENTS
1 poulet à rotir • poivre et sel • le jus d'un petit citron • 12 petits oignons ou échalottes
6 gros champignons • 2 cuillères de beurre • 1,5 dl de vin blanc sec • 1 cuillère de farine tamisée
un peu de lait • 1,5 dl de crème

Pour garnir: quelques lardons et persil haché.

PRÉPARATION
Coupez le poulet en morceaux.
Ajoutez sel et poivre. Arrosez de jus de citron.
Nettoyez les oignons ou échalottes et laissez-les entiers.
Lavez les champignons et coupez-les en quatre. Enlevez la grille de la casserole à pression.
Chauffez le beurre et faites sauter les morceaux de poulet. Enlevez-les.
Ajoutez-y les oignons et les champignons et laissez cuire pendant 3-4 minutes.
Enlevez la casserole du feu et laissez refroidir.
Ajoutez le vin et mettez de nouveau le poulet dans la casserole. Fermez le couvercle et mettez la casserole sous pression. Après 15 à 18 minutes de cuisson, ouvrez la casserole à pression.
Mélangez entretemps la farine et le lait pour lier la sauce. Faites cuire les lardons.
Enlevez les morceaux de poulet de la casserole et tenez-les au chaud.
Ajoutez la farine et le lait que vous avez déjà liés, en remuant, au liquide dans la casserole.
Assaisonez selon votre goût. Ajoutez-y la crème. Faites chauffer, sans bouillir. Versez la sauce ainsi obtenue sur le poulet et saupoudrez le persil haché ainsi que les lardons comme garniture.

France: **POT AU FEU**

TEMPS DE CUISSON 25 à 30 Min.

INGRÉDIENTS
900 gr – jarret de veau ou boeuf • 1 os à moelle, de veau ou de boeuf • 1 à 2 litres de l'eau
2 cuisses de poulet • 2 ailes de poulet • 4 petits oignons • 4 carottes moyennes • 2 petits navets, coupés en deux • 4 poireaux (uniquement le blanc) • 1 gousse d'ail (hachée) • 1 feuille de laurier (concassée) • 1 peu de thym • 1 peu de persil
Pour compléter: croûtons de pain, de la moutarde ou du raifort – (servir séparément)

PRÉPARATION
Enlevez la grille de la casserole à pression. Mettez la viande et l'os, ainsi que l'ail dans la casserole. Ajoutez-y l'eau. Faites bouillir sans que le couvercle soit dessus. Enlevez la mousse. Mettez sous pression pendant environ 8 minutes. Laisser échapper la vapeur ou laissez refroidir la casserole à pression sous l'eau froide, ouvrez et enlevez la mousse si nécessaire. Ajoutez le poulet, les légumes lavées, ainsi que les épices. Fermez la casserole et mettez la sous pression pendant une vingtaine de minutes. Laissez refroidir jusqu'à une température ambiante. Enlevez la peau du poulet et mettez le avec la viande sur un plateau à servir chaud. Mettez les légumes autour. Tamisez le bouillon et enlevez la graisse superflue. Remettez le buillon dans la casserole et assaisonnez selon votre goût.
Faites bouillir de nouveau pendant quelques instants et servez dans des coupes individuelles ensemble avec les croûtons croustillants, la moutarde et le raifort. Vous pouvez déjà auparavant couper la viande, et séparer les pièces de poulet ainsi que les légumes et quatre portions.

Hollande: **FRICASSEE DE CABILLAUD ET CREVETTES**

TEMPS DE CUISSON 6 Min.

INGRÉDIENTS
3 à 4 dl d'eau • 2 à 4 tranches de cabillaud • le jus d'un citron • sel et poivre

Pour préparer la sauce: 1 cuillère de beurre • 1 cuillère de farine • 100 gr de crevettes pelées

Pour garnir: 2 cuillères de persil haché.

PRÉPARATION
Mettez l'eau, le jus de citron, le poivre et le sel dans la casserole et placez les tranches de poisson sur la grille. Mettez la casserole sous pression pendant 6 minutes.
Faites refroidir la casserole sous l'eau du robinet ou laissez échapper la vapeur. Enlevez le poisson.
Laissez fondre entretemps le beurre dans une casserole, et ajoutez-y en remuant la farine.
Ajoutez-y toujours en remuant l'eau (bouillon) de la casserole à pression.
Laissez bouillir en ajoutant les crevettes à la sauce.
Assaisonnez et laissez bouillir pendant 2 à 3 minutes. Enlevez les arrêtes et peau de poisson.
Mettez le de nouveau dans la casserole à pression (sans le couvercle) et versez y la sauce.
Chauffez de nouveau.
Servez sur un plateau garni au persil.

Italie: **POTAGE MILANESE (MINESTRONE MILANESE)**

TEMPS DE CUISSON 10 Min.

INGRÉDIENTS
2 tranches épaisses de petit lard • 1 oignon moyen • l'intérieur d'un céleri • 1 pomme de terre 1/4 d'un chou • 100 gr de haricots (princesse) blancs • 3 tomates • 2 courgettes • 2 cuillères d'huile d'olive • 2 cuillères de petits pois • 9 dl de bouillon • 1 cuillère de persil haché • sel et poivre 100 gr de riz • du parmesan rapé (qui peut être servi séparément)

PRÉPARATION
Coupez finement le lard. Retirez la graisse de lard. Coupez les oignons, le chou et les haricots. Pelez et tranchez les tomates. Les courgettes ne doivent pas être pelées, mais coupez en moitié. Les pépins doivent être enlevés et les courgettes coupées en tranches d'environ 5 cm. Enlevez la grille de la casserole à pression. Chauffez l'huile et laissez rissoler le lard, les oignons et le céleri. Ajoutez-y les autres légumes, la graisse de lard, ainsi que le bouillon. Mettez à ébullition.
Ajoutez le riz. Fermez la casserole à pression et mettez sous pression. Après 10 minutes temps de cuisson, laissez échapper la vapeur ou refroidir sous le robinet.
Assaisonnez selon votre goût. Chauffez de nouveau et servez sur assiette individuelle accompagnée de parmesan.

Italie: **OSSO BUCCO**
Cette recette doit être préparée à temps, parce que la viande doit reposer pendant 2 à 3 heures.

TEMPS DE CUISSON 2 Min.

INGRÉDIENTS
1,5 kg de jarret de veau (vous demandez de préférence à votre boucher de couper le jarret en tranches d'environ 6 cm) • 2 cuillères de beurre • 3 dl de marsala (vin blanc sec) • sel et poivre • 1 cuillère à thé de farine • 1 cube de bouillon (poulet ou boeuf) • de l'eau, riz, 1 gousse d'ail, le zeste d'un demi citron rapé • 1 cuillère de persil haché

Pour garnir: 1 cuillère de zeste de citron rapé
1 cuillère de persil haché
1 petite cuillère à thé d'ail concassé

PRÉPARATION
Lier la viande avec une ficelle afin de la tenir ensemble. Enlevez la grille de casserole à pression. Chauffez le beurre et brunez la viande de tous les côtés. Enlevez la viande de la casserole. Versez le vin dans la casserole, ajoutez sel et poivre et mettez en ébulition. Mettez la viande de nouveau dans la casserole. Tournez la pièce de viande au moins une fois afin que la viande puisse bien absorber le vin. Saupoudrez de farine. Recouvrir la viande d'eau.
Ajoutez-y le cube de bouillon et mettez la casserole sous pression. Laissez échapper la vapeur après 20 minutes (temps de cuisson). Laissez refroidir pendant 2 à 3 heures. Préparez 3/4 heure avant le repas le riz comme de coutume ou comme indiqué sur le paquet et tenez le riz au chaud. Ajoutez l'ail et le zeste de citron à l'osso bucco et rechauffez jusqu'à ébullition. Rangez les morceaux de viande sur un plat à servir chaud.
Enlevez la gousse d'ail et la tranche de citron et laissez recuire la sauce jusqu'à l'onctuosité voulue. Versez la sauce sur la viande. Garnir avec le zeste de citron rapé, le persil et l'ail concassé.
Servir avec du riz que vous avez mis dans un plat à part.

demeyere

Table of contents

1.	Introduction	44
2.	The advantages of your Demeyere pressure cooker at a glance	44
3.	Safety	45
4.	Directions for proper use	46
5.	Using the pressure cooker for the first time	46
6.	Filling	47
7.	Checking the valve	47
8.	Closing	47
9.	Cooking under pressure	48
10.	Reducing steam pressure and opening	49-50
11.	Cleaning and care instructions	51
12.	Troubleshooting	52
13.	Guarantee	53
14.	Repair and service addresses	53
15.	Environmental protection/disposal	53
16.	Pressure cooker accessories	54
17.	Pressure cooker spare parts	54
18.	Table of cooking times	55 to 58
19.	Preparation of some recipes	59 to 62

En

SYMBOL EXPLANATIONS

⚠ **Important safety information**

☞ **Tip/Note**

1. Introduction

Food cooked in the Demeyere pressure cooker retains all its natural minerals, and therefore tastes better and is healthier. Pressure cooking the Demeyere way is up to three times quicker than using conventional saucepans and for large joints or family quantities of food, it is much quicker than the microwave oven.
The Demeyere pressure cooker is safer, quieter and cleaner than earlier types, and lack of condensation and smells is a great asset. Absence of the old intimidating "hiss" makes you feel safer, as well as actually being safer.
The only time the Demeyere pressure cooker will make a sound is when you have allowed too much pressure. This is an advantage. You will receive a visual and audible warning.
The Demeyere pressure cooker uses very little water because it wastes none through steam escaping. Heating up time is therefore quicker and water is always well below the trivet level to prevent food being partly immersed. The pressure release on your pressure cooker is simple and safe. There is now no need to either immerse or pour water over it.
With lid unlocked the Demeyere pressure cooker can be used to bake, fry or roast.

The base will never distort in normal use. Remember, stainless steel is a safer, stronger and healthier metal to use than aluminium and will keep its perfect condition for a much longer time.

2. The advantages of you DEMEYERE pressure cooker at a glance

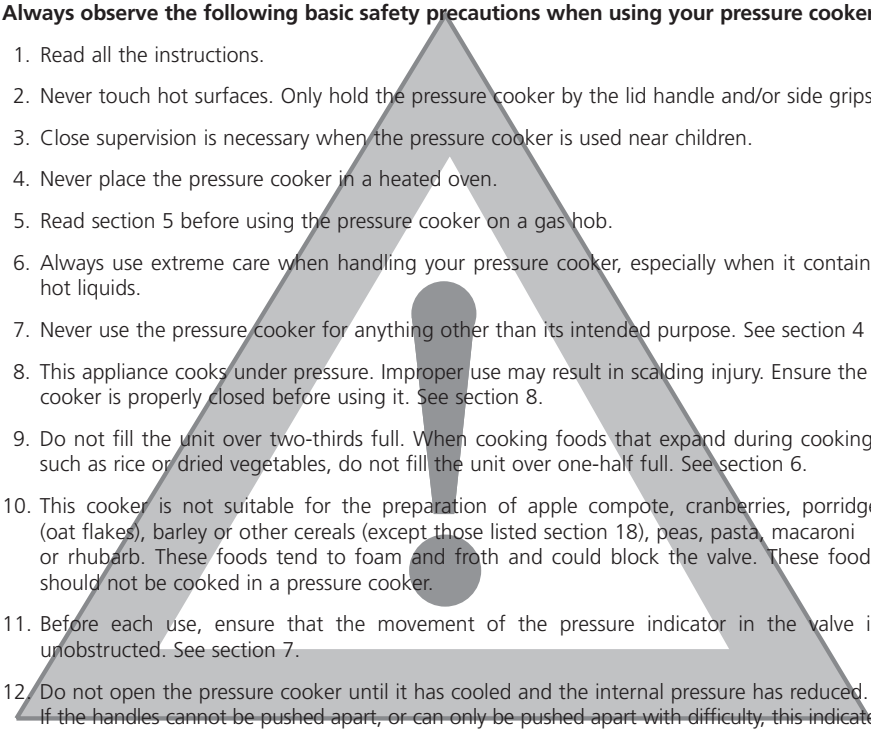
- Healthy - Short cooking times and the steam cooking system ensure the best conservation of flavour, minerals and vitamins
- Economical - up to 70% saving in cooking time - thick body and heat conducting base
- Stay cool plastic fittings (for safe handling)
- Capacity marks (on the inside: one-half and two-thirds fill levels)
- Fully-automatic lid locking system (prevents opening under pressure)
- Flavour valve (preserves natural flavours and food colours)
- Acoustic and visual pressure indicator (for easy control)
- Multiple over-pressure safety devices (for your safety)
- Superthermic sandwich-base (for rapid and even heat absorption on all heat sources including halogen and induction)
- Rust-free stainless steel (guarantees durability and long life)
- Product very easy to handle and care for.

3. Safety

Read the operating instructions thoroughly before using your pressure cooker. Pay special attention to the sections on testing, cleaning and caring for the safety devices. Please carefully observe the safety instructions marked with a triangle.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always observe the following basic safety precautions when using your pressure cooker



1. Read all the instructions.
2. Never touch hot surfaces. Only hold the pressure cooker by the lid handle and/or side grips.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Never place the pressure cooker in a heated oven.
5. Read section 5 before using the pressure cooker on a gas hob.
6. Always use extreme care when handling your pressure cooker, especially when it contains hot liquids.
7. Never use the pressure cooker for anything other than its intended purpose. See section 4
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Ensure the cooker is properly closed before using it. See section 8.
9. Do not fill the unit over two-thirds full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over one-half full. See section 6.
10. This cooker is not suitable for the preparation of apple compote, cranberries, porridge (oat flakes), barley or other cereals (except those listed section 18), peas, pasta, macaroni or rhubarb. These foods tend to foam and froth and could block the valve. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Before each use, ensure that the movement of the pressure indicator in the valve is unobstructed. See section 7.
12. Do not open the pressure cooker until it has cooled and the internal pressure has reduced. If the handles cannot be pushed apart, or can only be pushed apart with difficulty, this indicates that the cooker is still pressurized. Do not force the cooker open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See section 9 + 10.
13. This pressure cooker must not be used for frying in oil under pressure.
14. Follow the instructions for cleaning and care after each use.
15. After normal cooking pressure has been reached, reduce the heat so that all the liquid inside the cooker does not escape as steam.
16. Be sure that the handles are assembled and fastened properly before each use. Cracked, broken or charred handles should be replaced.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

4. Directions for proper use

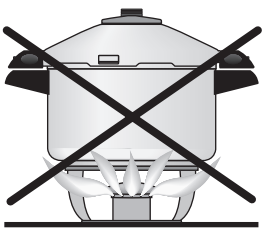
The pressure cooker is intended for cooking foods to which liquid has been added, and can be used on all cooking ranges including induction hobs in homes and the catering trade.

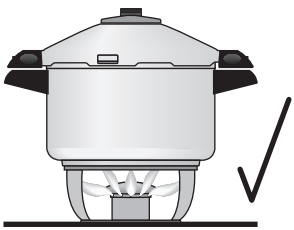
☞ He is particularly suited for foods that normally require a long cooking time, e.g.: Soups, Meats (e.g. joints, goulash, stews etc.), Vegetables, Potatoes / some cereals and pulses, Dried foods

⚠ The pressure cooker cooks under pressure.
Although the pressure cooker is characterized by a level of quality and safety, injury (by scalding) or material damage resulting from misuse or improper use cannot be ruled out. For this reason, take careful note of the safety instructions.

5. Using the pressure cooker for the first time

On electric cookers, the diameter of the pressure cooker base should match that of the hotplate or ring. The compatible hob diameter is etched into the base of the pan (see section 14).
If you cook on gas, never allow the gas flame to lick the sides of the pan. If you do, the exterior of the pan will become discoloured and the grips (or handles) will overheat and degrade.
Before using the pressure cooker the first time, wash the pan, lid and gasket with hot, soapy water.
On some induction cookers noise may be generated whilst cooking under certain conditions on account of cookware oscillation in sympathy with the magnetic field. Unfortunately this cannot be prevented when using this cookware.
.





6. Filling

⚠ Never fill the pan more than two-thirds full including the liquid you have added (see the two-thirds mark on the inside of the pan).

⚠ Never fill the cooker beyond half full if you are preparing soup, certain cereals, dried pulses (see page 57) or dried beans.

⚠ If overfilled, the safety elements may become impaired (risk of scalding).

⚠ Never forget to add liquid (see the table of cooking times in section 18), as complete evaporation will spoil food and overheat the cooker.

☞ Stir salt until it is completely dissolved. To avoid damage to the stainless steel, do not store salt water or heavily salted foods in the pressure cooker. Even the smallest amount of dampness containing salt will cause corrosion.

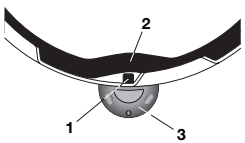
7. Checking the valve

⚠ The valve is a safety device!
Check whether the valve cap is screwed on tightly; if not, screw it on tightly (see the cleaning and care instructions in section 11).

Check to see whether the valve is free to move by pulling gently on the pressure indicator. If the valve cannot be moved, do not use the pressure cooker. (see Troubleshooting in section 11+12)

8. Closing

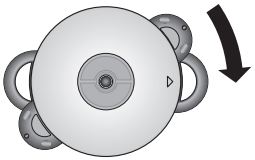
Place the gasket carefully into the lid, ensuring that it lies on the roof and under the flanges.



⚠ Check that the coloured safety bolt is pushing into the gasket.

1 Safety bolt and spring (built into handle)
2 The gasket shape illustrated occurs only when the lid is not in use
3 Lid handle

Place the lid on the pan as shown.
The positioning triangle on the lid must be aligned with the triangle on the pan handle.



Turn the lid in a clockwise direction until the handle of the lid is over the handle of the pan.

☞ Check: The pressure cooker is correctly closed if the handle on the lid is positioned directly over the handle on the pan.

9. Cooking under pressure

⚠ Only hold the hot pressure cooker by its grips or handles. Always handle the pressure cooker with extreme care, especially if it is filled with hot liquid. If your pan has metallic handles, the use of oven gloves may be necessary.

⚠ To avoid damage to the appliance, never allow the pressure cooker to boil dry.

⚠ Never leave an empty pressure cooker on a hot hob.

⚠ This cooker is not suitable for the preparation of apple compote, cranberries, porridge (oat flakes), barley or other cereals (except those listed section 18), peas, pasta, macaroni or rhubarb. These foods tend to foam and froth and could block the valve.

⚠ In the case of problems during cooking: remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.

Place the properly closed cooker on a heat source commensurate with the size of the pressure cooker base. See underside of cooker base for correct size (see section 14). Next turn the heat source up to full power.
As food begins to boil, any air present in the pressure cooker firstly escapes through the valve. The valve cap will then move up. Now, the pressure indicator stem rises with increasing pressure inside the pressure cooker. Please observe: after a short while the first red (pressure indication) line will become visible indicating that cooking level 1 has been reached.

☞ The cooking time begins (see the cooking time table in section 18) once the desired cooking level has been reached.

Meaning of cooking levels:

Cooking level 1
Gentle cooking at a low cooking pressure (0.4 bar).
Cooking level 1 is reached as soon as the first red line on the pressure indicator stem is visible. The first red line should always be visible during the entire cooking time.

Cooking level 2
Rapid cooking at a high cooking pressure (0.8 bar).
Cooking level 2 is reached when both red lines on the pressure indicator stem are visible. The second red line should always be visible during the entire cooking time.

To maintain the desired cooking level, the amount of heat applied to the pressure cooker needs to be reduced accordingly.
A hissing sound accompanied by the escape of steam means that the maximum operating pressure of 1.2 bar has been reached. Reduce the heat and/or remove the pressure cooker from hob for a short time until the second red line is just visible.

☞ Vegetables are cooked especially gently in the steamer insert or on the trivet. Colour, flavour, vitamins and nutrients are retained.

10. Reducing steam pressure and opening

⚠ Never use force to open the lid!

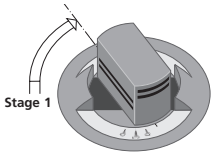
⚠ After cooking mash-type foods (like grains or pulses) or foods with a high fat content, shake the cooker gently before opening the lid. This will prevent the contents spitting when the lid is opened.

The pressure cooker can only be opened when there is no pressure inside it. This is a safety feature. Reduce the pressure in one of the following ways:

10.0 Slow pressure reduction

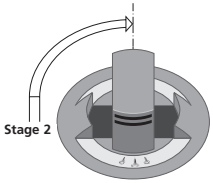
Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool

10.1 Normal automatic pressure reduction



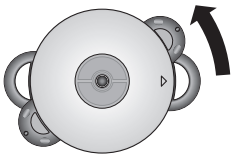
Lift the valve cap slightly and rotate by 75° until it engages the first time (stage 1).

10.2 Rapid automatic pressure reduction



Lift the valve cap slightly and rotate by 90° until it engages the second time (stage 2).

10.3 Completed Pressure Reduction



There is no more pressure in the cooker when the pressure indicator stem remains in its lowest position. To open the cooker, slide the handle or grip anti-clockwise in relation to the pan handle or grip until the are once again aligned. The lid can now be easily removed.

Pressure reduction tips for specific foods:

- ☞ Foods with a short cooking time: Use fast pressure reduction as otherwise foods can become overcooked.
- ☞ Vegetables with a long cooking time / soups / meats, completely covered by liquid / potatoes / cereals / dried pulses:
  Use slow pressure reduction. Do not use water to cool!
  (Potatoes could otherwise fall apart).
- ☞ Meat / vegetables / frozen vegetables / fresh fruits / dried foods (excluding pulses): Use normal or fast pressure reduction (for ready-prepared meals, allow the pressure cooker to stand beside the heat source for one minute before reducing pressure).
- ☞ Fish / risotto: Use fast pressure reduction.
- ☞ Foods with a high fat content or mash-type foods (e.g. dried pulses):
  Use slow pressure reduction.
- ⚠ After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen as you might be scalded.

11. Cleaning and care instructions

⚠ Under normal circumstances, the valve is self-cleaning. However, if food particles have passed through the valve, then it is necessary to take the valve apart in order to clean it. (see section 11.1).

⚠ Tighten loose handles or grips with a screwdriver. If you have difficulties, contact your local dealer or a Demeyere Service Center (see section 14).

☞ After each use, remove the gasket from the lid. Rinse out and wash both, the gasket and the lid, taking care to thoroughly clean the area around the flanges.

⚠ The SI valve (secondary safety device) must always be correctly fitted to the lid when using the pressure cooker (= spring visible on the inside of the lid). Never remove this valve for cleaning!

☞ Do not wash the pan, lid, protection cap with cooking times, or gasket in a dishwasher.

☞ Never remove stains or baked-in marks with abrasive means such as with knives, steel wool or copper cloths. Instead, soak in hot water with a little detergent until stains can be easily removed with a soft brush, sponge or cloth.

☞ The printed protection cap in particular should only ever be cleaned with a damp cloth (never use abrasive cleaners)

☞ Do not use any corrosive agents like Javel water for cleaning.

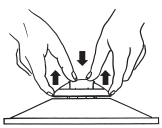
☞ Remove obstinate calcium stains (white spots) with a few drops of vinegar or lemon juice.

☞ If the lid is difficult to turn when closing, then apply a light film of cooking oil to the rubber gasket.

☞ When storing, place the inverted lid on the pan so that the rubber gasket inside the lid remains unstressed and free of deformation.

11.1. Valves

11.1.1. Removing the protection cap

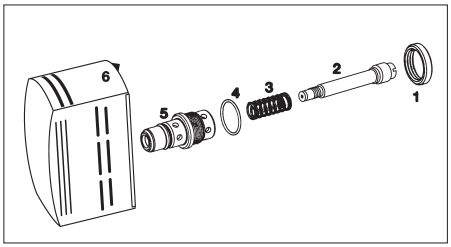


Remove all protection caps using both hands.

En

11.1.2. Dismantling the valve

To dismantle this valve, undo the valve screw with integral pressure indicator (2) on the lid indside using a screwdriver.



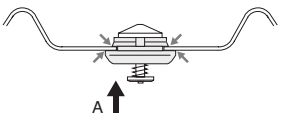
1 Counter nut
2 Pressure indicator
3 Valve spring
4 Valve seal
5 Valve socket
6 Valve cap with integral pressure indicator

11.1.3. Cleaning and re-assembling the valve

a. Disassemble the valve and clean it. Never use any abrasive cleaners.
b. During re-assembly, ensure that the valve cap is securely fastened to the pressure indicator stem and that the valve screw has been fully tightened by hand.
c. Check for proper valve operation after assembly (see section 7).

11.1.4. Fitting the SI valve (secondary safety device)

Press the valve in by hand from the inside of the lid.



A = Lid inside

Check: Blue rubber seal must fit tightly against the lid, all the way around, on the outside and inside of the lid.
Spring must be visible on the inside of the lid.

12. Troubleshooting

If you are unsure about using your pressure cooker or the safety devices, do not use it and contact your retailer or DEMEYERE (see section 14).

Is the pressure cooker leaking?
- Check that the rubber gasket is properly located (section 8);
- Lubricate the gasket lightly with cooking/vegetable oil or moisten with a little water;
- Or, if necessary, replace.

If effort is required to open or close the lid even after the gasket has been lubricated with a little cooking oil, then the lid or pan may be deformed. The pressure cooker must be taken to Demeyere for inspection (see section 14).

If the second safety device (SI valve) releases steam while cooking, the main valve is not functioning. Disassemble, clean and check the main valve
(see section 11).
If the pressure indicator stem does not move freely, then disassemble, clean and check the main valve (see section 11). If this does not solve the problem, please refer to your dealer

13. Guarantee

Demeyere guarantees its cookware for 10 years against faulty materials and poor workmanship (proof of purchase required). Excludes wearing parts such as fittings and rubber seal etc. This warranty does not include damage due to overheating, soiling, scratches, discolouration.

14. Repair and service addresses

⚠ Do not modify the pressure cooker, particularly the safety devices, in any way.

⚠ Using replacement parts made by a different manufacturer can detrimentally affect the safety of your pressure cooker. Demeyere cannot check every accessory available on the market. Only use Demeyere spare parts.

☞ Spare parts are illustrated in cap.17.

For repairs, original spare parts and information, contact your Demeyere dealer.

Demeyere n.v
Atealaan 63 • B-2200 Herentals • Belgium
tel.: +32 (0)14 285 210 • fax: +32 (0)14 285 222
info@demeyere.be • www.demeyerecookware.com

Information similar to that depicted adjacently can be found on the base of your pressure cooker. Always provide the information underlined when enquiring or ordering spare parts (Item no.: e.g. 5399;
production date: e.g. 06.03;
product name: e.g. BRINOX.)

= Diameter of suitable hotplate

15. Environmental protection / disposal

Cookware, accessories and packaging should recycled in an environmentally-friendly manner. Please comply with your national and regional regulations.

16. Pressure cooker accessories

Description	Ref. no.	Fits
Wire basket	Réf. 9397	Réf. 5299 - 5399 - 5499

17. Pressure cooker spares

We have selected the most important spare parts for you from a multitude of spare parts. All other spare parts are available via specialist retailers. To ensure you receive the correct spare part, please notify us of the article number and the production date of your pressure cooker (see section 15)

	Description	Ref. no.	Fits
	Valve SI	5502	5299 - 5399 - 5499
	Pressure indicator with spring	5508	5299 - 5399 - 5499
	Pressure indicator with spring	5509	5299 - 5399 - 5499
	Valve caps	5507	5299 - 5399 - 5499
	Valve housing cap	5506	5299 - 5399 - 5499
	Rubber seal (gasket) silicone, ∅ 22 cm	5501	5299 - 5399 - 5499
	Trivet ∅ 20 cm, Inside ∅ pot	5504	5299 - 5399 - 5499

18. Table of cooking times

The cooking times listed in the following tables may vary slightly according to food type, storage and quality.

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Soups			
Broth	20	1	as required
Pea soup	12	1	as required
Vegetable soup (depending on vegetables)	5-8	1	as required
Semolina soup	8	1	as required
Goulash soup	20	1	as required
Chicken broth/hen	40	1	as required
Chicken/pullet	15	1	as required
Potato soup	6	1	as required
Flour soup	12	1	as required
Minestrone	8	1	as required
Oxtail soup	30	1	as required
Beef soup (pot-au-feu)	45	1	as required
Onion soup	4	1	as required
Meat			
Veal joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of veal (piece)	45	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of veal (sliced)	25	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Veal stew	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Veal tongue	40	2	cover completely with water
Veal head	20	2	cover completely with water
Beef joint/Sauerbraten	45	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef paupiettes (roulades)	13	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Sliced beef	12	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef schnitzel in its own sauce	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef stew/goulash	25	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Boiled beef	45	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of beef	35	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef tongue	50	2	cover completely with water
Pork joint	40	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Sliced pork	13	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of pork	40	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Pork stew/goulash	25	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Loin of pork	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Pickled pork leg	35	2	cover completely with water
Smoked bacon	25	2	cover completely with water
Salted or unsalted bacon	20	2	cover completely with water

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Lamb			
Roast joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Lamb stew	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Poultry			
Poultry in pieces	8	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Whole chicken	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Game			
Hare joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Deer joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Jugged game	18	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Sliced game	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Miscellaneous			
Minced meat (pork, lamb or beef)	8	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Rabbit (joint, pieces)	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Tripe	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Meat broth	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Meat terrines	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Stews and hot pots (see cooking times for individual ingredients)			
Warming meat dishes	3	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Aspic, jelly	60	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Fish (with trivet)			
Whole fish (e.g. pike) or large fish tail	6	1	in pan up to trivet
Fish portions (e.g. cod)	3	1	in pan up to trivet
Large fish fillets (e.g. halibut)	2	1	in pan up to trivet
Fish soup	5	1	in pan up to trivet
Fresh vegetables (with trivet or steamer insert)			
Artichokes	14	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Leafy vegetables (chard stalks, lettuce, chard)	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Cauliflower	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Beans	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Broccoli	2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Fennel	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
White cabbage, halved	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Chestnuts	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Sugar peas	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Kohlrabi (kale turnip) halved / sliced	6/2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Leek, sliced	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Corn cobs	7	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Sweet peppers, sliced / paprika	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Swedes, quartered	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Swedes, sliced	5	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Beetroot	25	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Brussels sprouts	4	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Red cabbage	10	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Carrots, whole	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Sauerkraut, raw	30	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Black salsify	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Celery halves, sliced	6/2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Asparagus	5-10	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz*
Tomatoes for sauces (Sugo)	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Savoy (cabbage), halved	8	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz

* The pressure cooker should be cooled under cold running water.

Potatoes (with trivet)
(cooking time for new potatoes is reduced by up to one third)

Potatoes in jackets	7-10	2	up to trivet (without trivet, 100 ml liquid / 4 oz)
Boiled potatoes (quartered)	4	2	ditto
Sliced potatoes	2	2	ditto

Cereals
(Only add cereals to boiling water. Stir well before securing the lid! e.g., 1 cup rice =1 1/2 cups liquid)

Rice (parboiled)	6	1	1:1 1/2
Rice (risotto)	5	1	1:2
Rice pudding	10	1	1:3
Brown rice, soaked	12	1	1:2
Brown rice, unsoaked	18	1	1:1 1/2-1 3/4
Brown rice, parboiled	6	1	1:3
Wild rice, soaked (unsalted water)	15	1	1:1 1/2
Wild rice, unsoaked	25	1	1:3
Semolina	4	1	1:3
Corn meal, fine (polenta)	5	1	1:3
Corn meal, coarse	12	1	1:3

Dried legumes (pulses)
(Soaked overnight. The cooking time increases by approx. one third if unsoaked. Salt legumes only after cooking to avoid increasing the cooking time!)

Borlotti beans, soybeans, haricot beans	8	1	Cover food well with water
Chick peas, broad beans, yellow peas	10	1	Cover food well with water
Flageolet beans, black (Brazilian) beans, Spanish beans	12	1	Cover food well with water
Lentils, green or brown, (unsoaked)	7	1	3x more water than food

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Fresh Fruit (with trivet)			
Pears, apples, peaches,			
plums, apricots, very ripe	2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
plums, apricots, still hard	4	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Quinces	10	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Chestnuts	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Frozen vegetables, not thawed (with trivet)			
Spinach leaves (pack of 500 g)	10	2	only to trivet
Cauliflower, in florets	6	2	only to trivet
Beans	5	2	only to trivet
Broccoli, in florets	5	2	only to trivet
Sugar peas	4	2	only to trivet
Brussels sprouts	3	2	only to trivet
Red cabbage, cooked (500 g red cabbage)	12	2	only to trivet
Spinach, chopped (500 g package) (without trivet)	10	2	
Preparation time for ready-to-serve frozen meals			
In plastic packs:			
Meat, whole meals, small packs	10	2	cover pack halfway with water
Meat, whole meals, large packs	12	2	cover pack halfway with water
Dried food			
(Self-dried food must be soaked overnight. Commercially available dried foods need not be soaked.)			
Apricots, peaches, plums	2	2	just cover with water
Apples in slices	3	2	just cover with water
Whole pears (presoaked)	4	2	just cover with water
Chestnuts	20	2	just cover with water
Beans (presoaked)	12	2	just cover with water
Miscellaneous			
Vegetable terrines	15	2	water up to trivet
Puddings, large portions	14	2	water up to trivet
Puddings, small individual portions	8	2	water up to trivet

U.S. cups	Fluid ounces	Metric	U.S. cups	Fluid ounces	Metric
1/4 cup	2 oz	60 ml	1 2/3 cups	13 1/3 oz	385 ml
1/3 cup	2 2/3 oz	80 ml	1 3/4 cups	14 oz	415 ml
1/2 cup	4 oz	120 ml	2 cups	16 oz	475 ml
2/3 cup	5 1/3 oz	160 ml	2 1/2 cups	20 oz	595 ml
3/4 cup	6 oz	180 ml	3 cups	24 oz	710 ml
1 cup	8 oz	240 ml	4 cups (1qt)	32 oz	950 ml
1 1/4 cups	10 oz	300 ml	6 cups (1 1/2 qt)	48 oz	1420 ml
1 1/3 cups	10 2/3 oz	325 ml	8 cups (2qt)	64 oz	1900 ml
1 1/2 cups	12 oz	355 ml			

19. Preparation of some recipes

America: **CHICKEN PAPRIKA**

COOKING TIME 7 Min.

INGREDIENTS
1 young roasting chicken about 1 kg (2 1/4 lb) • 4 medium onions • 4 tablespoons butter
1 1/2 tablespoons paprika • 2 medium tomatoes • 1,5 dl (1/4 pt) water • 1 cup rice with 2 cups water in a solid container

For thickening: 1 tablespoon flour • 2 tablespoons soured cream • salt and pepper

To garnish: a little extra paprika

PRÉPARATION
Cut the chicken into portions: chop the onions fine, quarter the tomatoes. Lift the trivet from the cooker. Heat the butter and gently fry the onions until golden brown. Add the paprika, stir until well mixed, then put in the tomatoes, the water and the chicken. Bring to pressure, cook for 7 minutes and allow the pressure to reduce until room temperature. During this cooking, prepare the rice as usual or as indicated on the packaging. Take the chicken and vegetables out of the pressure cooker and keep it warm. Mix the flour and the cream. Gradually add the strained stock to the cream, taste and correct seasoning, reheat but do not allow to reboil and pour it over the chicken. Serve the rice separately, sprinkled with a little paprika.

Belgium: **FLEMISH STEW (STOVERIJ OP Z'N VLAAMS)**

COOKING TIME 40 Min.

INGRÉDIENTS
700 g (1 1/2 lb) good stewing steak • 2 large onions • 2 tablespoons frying butter
3 dl (1/2 pt) beer or brown ale • 1,5 dl (1/4 pt) brown stock • salt and pepper • a pinch of sugar
laurel leaf

To garnish: chopped parsley

PREPARATION
Cut the meat into large cubes and season well, chop the onions.
Lift the trivet from the cooker, heat the fat and quickly fry the meat whilst stirring.
Brown the onions, drain off any excess fat. Add the liquids, the seasoning and the laurel leaf, bring to pressure in the usual way, cook for 40 minutes and reduce the pressure. Lift out the laurel leaf, serve the meat and the onions and keep hot. Boil the liquid in the open pan until thick. Taste, season and pour over the meat.
Sprinkle thickly with chopped parsley. To give a sharp taste 1 teaspoon of wine vinegar can be stirred into the sauce just before serving.

Belgium: **ROYAL BELGIAN CHICORY (KONINKLIJK WITLOOF)**

COOKING TIME 3 and 5 Min.

INGREDIENTS
4 heads of chicory • 2 tablespoons butter • 2 tablespoons water • 3 dl (1/2 pct) milk • 2 eggs salt and pepper • a bit of grated cheese • a pinch of nutmeg • a bit of butter • 1 dl (1/6 pt) water with lemon juice (from 1 lemon)

PREPARATION
Wash the chicory well but do not cut it in any way. Put the butter in the cooker, allow to melt, add the water (2 tablespoons) and place the chicory on the trivet, bring to pressure in the usual way, cook for 3 minutes and reduce the pressure. During this cooking, warm the milk and pour on to the seasoned beaten eggs. Lift the chicory into a greased heatproof dish, pour over the custard and dot with butter. Rinse the cooker, put in the water with lemon juice, the trivet and the dish covered with a double thickness of greased greaseproof paper. Bring to pressure, cook for 5 minutes. Release pressure. Sprinkle the top with grated cheese and bake slightly brown under the grill.

Germany: **CHICKEN STEW (HUHNER FRICASEE).**

COOKING TIME 18 - 22 Min

INGREDIENTS
1 roasting chicken • salt and pepper • a little lemon juice (from 1 lemon) • 12 button onions or shallots • 6 large field mushrooms • 2 tablespoons butter • 1,5 dl (1/4 pt) dry white wine • 1 tablespoon flour blended with a little milk for thickening • 1,5 dl (1/4 pct) single cream

To garnish: bacon rolls, chopped parsley.

PREPARATION
Dab the chicken, cut into joints and season well with salt, pepper and a sprinkling of lemon juice.
Prepare the onions leaving whole, cut the mushrooms into 4.
Lift the trivet from the cooker, heat the butter, fry the chicken pieces evenly until golden brown and lift out.
Add the onions and mushrooms and cook gently for 3-4 minutes. Lift the cooker from the heat, allow to cool, add the wine and put the chicken portions back in. Bring to pressure, cook for 15-18 minutes. Open the cooker. During this cooking, prepare the blended flour and make and grill the bacon rolls. Lift the chicken on to the serving dish and keep hot. Add blended flour to the liquid and bring to the boil, stirring continuously. Taste and correct seasoning, stir in the cream, reheat without boiling and pour over the chicken. Garnish with chopped parsley and the bacon rolls. This dish is at its best when soured, rather than fresh cream is used.

France: **POT AU FEU**

COOKING TIME 25 - 30 Min.

INGREDIENTS
900 g (2 lb) topside of beef • a large piece of marrow, shin bone or knuckle of veal • 1,2 l (2 pt) water • 2 legs and 2 wings of chicken • 4 small onions • 4 medium carrots • 2 small turnips, halved 4 leeks (white part only) • 1 clove garlic, chopped • bay leaf • 1 branch of thyme • 1 branch of parsley salt and pepper • crisp French bread to accompany
mustard or horseradish sauce to be served separately

PREPARATION
Lift the trivet from the cooker, put in the meat, the bone and the water. Bring to the boil in the open pan, skim well. Bring to pressure, give all but 8 minutes of the cooking time and reduce the pressure. Skim again if necessary, put in the chicken, vegetables and seasonings, bring to pressure again. Cook for about 20 minutes. Allow the pressure to reduce at room temperature. Lift out the meat and serve, with the skinned chicken, on a hot dish. Strain the broth, lift out the vegetables, arrange round the serving dish and keep hot. Skim the fat from the broth with kitchen paper, return to the pan, taste and correct seasoning, reheat and serve in individual bowls, with the crisped French bread served separately. The meat may be carved before being taken to table: lay out in slices with a chicken piece to form a portion, each being accompanied by a selection of vegetables. Serve the mustard or horseradish sauce (which would be delicious with soured cream), separately.

Netherlands: **COD AND SHRIMPS RAGOUT (KABELJAUW EN GARNALENRAGOUT)**

COOKING TIME 6 Min.

INGREDIENTS
3-4 dl (3/4 pt) water • 2 small cod or 4 steaks • a little lemon juice (from 1 little lemon) • salt and pepper

For thickening: 1 tablespoon butter• 1 tablespoon flour • 100 g (4 oz) shrimps (fresh or frozen)

To garnish: 2 tablespoons chopped parsley

PREPARATION
Put the water, the lemon juice and seasoning into the cooker and place the fish on the trivet, bring to pressure, cook for 6 minutes and reduce the pressure. During this cooking melt the butter in a small saucepan, add the flour and allow to cook without browning. Lift out the fish, add the stock to the flour in the saucepan, stirring continuously, put in the shrimps, bring to the boil, taste and correct seasoning and cook for 2-3 minutes. Divide the fish into large pieces, removing all skin and bone, put back in the cooker (without cover), pour over the sauce and reheat. Serve in a deep dish, sprinkled thickly with parsley.

Italy: **MINESTRONE MILANESE**

COOKING TIME 10 Min.

INGREDIENTS
2 thick slices streaky bacon • 1 medium onion • 1 celery heart • 1 potato • 1/4 large green cabbage 100 g (1/4 lb) French or runner beans • 3 tomatoes • 2 courgettes • 2 tablespoons olive oil • 2 tablespoons peas • 9 dl (1 1/2 pt) stock • 1 tablespoon chopped parsley • salt and pepper • 100 g (4 oz) rice • grated parmesan cheese (can be handed separately)

PREPARATION
Chop the bacon finely, saving the rinds; slice the onions into strips, the celery and potato into strips 5 cm (2 inch) long, shred the cabbage, cut the beans into thin diagonal slices and peel and chop the tomatoes. Do not peel the courgettes but slice, remove the seeds and cut into 5 cm (2 inch) strips. Lift the trivet from the cooker, heat the oil and gently fry the bacon, onions and celery until just turning brown.
Add all the rest of the vegetables, the bacon rinds, the stock and seasoning and bring to the boil. Put in the rice, bring to pressure, cook for 10 minutes and allow the pressure to reduce until room temperature. Taste and correct the seasoning, reheat and serve in individual soup bowls. Serve the cheese separately.

Italy : **OSSO BUCCO**
This recipe should be made well in advance of the meal as it requires to rest for 2-3 hours.

COOKING TIME 2 Min.

INGREDIENTS
1,5 kg (3 lb) veal shank or shin, sawn by the butcher into 6 cm (2 1/2 inch) pieces • 2 tablespoons butter • 3 dl (1/2 pt) marsala (sweet white wine) • salt and pepper • 1 teaspoon of flour • 1 beef or chicken stock cube • water • risotto to serve separately • 1 clove garlic • 2 or 3 strips of lemon skin 1 tablespoon of chopped parsley

to garnish: 1 tablespoon grated lemon zest
1 tablespoon chopped parsley
1 small teaspoon chopped garlic

PREPARATION
Tie the veal with thin string so that it will hold together. Lift the trivet from the cooker, heat the butter and brown the pieces until golden; lift out. Pour in the wine, add the seasoning, bring to the boil; put back the veal and boil, turning the pieces at least once, until the wine is well reduced. Sprinkle in the flour, put in the stock cube and sufficient water to cover the pieces. Bring to pressure and cook for 20 minutes. Allow the pressure to reduce at room temperature and leave to stand for 2-3 hours.
About three quarters of an hour before the meal, use the pressure cooker to cook the risotto and keep hot.
Add the garlic and the lemon peel to the osso bucco and let simmer for some time.Lift the pieces on to a hot serving dish, remove the clove of garlic and the lemon peel and boil the sauce until desired thickness, coating consistency. Pour over the meat, garnish with mixed lemon zest, parsley and garlic and serve the risotto separately.

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	63
2.	Die Vorteile Ihres DEMEYERE Schnellkochtopfes auf einen Blick	64
3.	Sicherheit	65
4.	Bestimmungsgemässe Verwendung	66
5.	Inbetriebnahme Schnellkochtopf	66
6.	Füllen	67
7.	Ventil prüfen	67
8.	Schliessen	67
9.	Kochen unter Druck	68-69
10.	Abdampfen und Öffnen	69-70
11.	Reinigungs- und Pflegehinweise	71
12.	Störungshilfen	72
13.	Garantie	73
14.	Reparaturen, Bezugs- und Serviceadressen	73
15.	Umweltschutz/Entsorgung	73
16.	Accessoires Schnellkochtopf	74
17.	Ersatzteile Schnellkochtopf	74
18.	Kochzeitentabelle	75 bis 78
19.	Vorbereitung einige Rezepte	79 bis 82

D

ZEICHENERKLÄRUNG

⚠ **Wichtige Sicherheitshinweise**

☞ **Tipp/Hinweis**

1. Einleitung

Mahlzeiten, bereitet im Demeyere Schnellkochtopf, behalten besser die Vitamine, Mineralien und den Geschmack. Der Schnellkochtopf ermöglicht eine schnellere Bereitung der Gerichte (2 bis 3 Mal schneller als in den klassischen Kochtöpfen). Der Energieverbrauch ist um 70% niedriger. Grosse Teile sind ausserdem schneller gar im Schnellkochtopf im Vergleich zu der Mikrowelle.
Der Demeyere Schnellkochtopf ist wesentlich besser als die erste Generation der Schnellkochtöpfe, bei denen Dampfverluste während des Kochprozesses festgestellt wurden. Das zischende Geräusch, dass die alte Schnellkochtöpfe machen, ist nicht nur störend, sondern es bedeutet auch, dass man Geschmack- und Dampfverlust hat.
Der Demeyere Schnellkochtopf der neuen Generation verliert nur Dampf falls der Druck zu hoch ist.
Dieser Schnellkochtopf verliert fast keinen Dampf, was darauf hinweisst, dass man mit ein wenig Wasser oder Flüssigkeit viel schneller kochen kann. Das ist auch der Grund warum dieser Schnellkochtopf geräuschlos arbeitet.
Alte Schnellkochtöpfe müsste man erst mit kaltem Wasser abkühlen um geöffnet werden zu können. Das ist glücklicherweise nicht mehr nötig !
Der Demeyere Schnellkochtopf ist benutzerfreundlich und sicher. Gesundes Kochen ist kein Problem weil Vitaminen, Mineralien und Geschmack behalten bleiben. Dank kürzeren Kochzeiten wird wenig Energie verbraucht und das Essen ist viel schneller gar.
Nur wenn der Deckel korrekt aufgesetzt ist kann unter Druck und mit Dampf gekocht werden. Wenn der Deckel nicht verriegelt wird, kann der Schnellkochtopf als normaler Kochtopf zum Kochen und Braten benutzt werden.

2. Die Vorteile Ihres DEMEYERE Schnellkochtopfes auf einen Blick

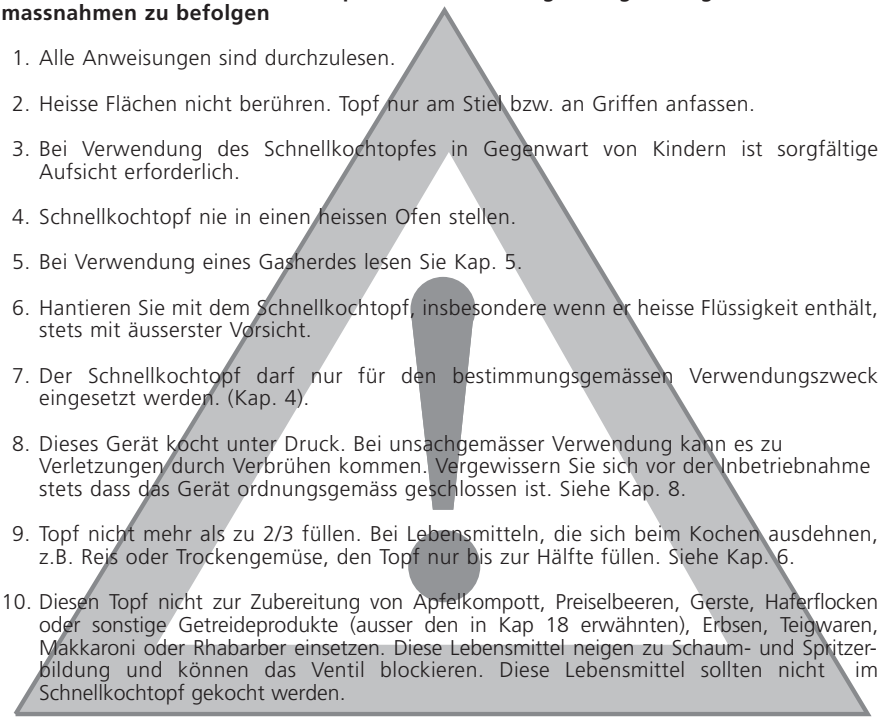
- Vitaminschonendes Kochen (für Ihre Gesundheit)
- Energie- und Zeitersparnis (Kochzeit unter Druck ca. 1/3 der üblichen Kochzeit)
- Wärmeisolierende Kunststoffbeschläge
- Füllmengenmarkierung (auf der Innenseite: 1/2 und 2/3 Füllmenge)
- Vollautomatische Deckelverriegelung (verhindert Öffnen unter Druck)
- Aromaventil (Aroma und natürliche Farbe der Speisen bleiben bewahrt)
- Akustische und optische Druckanzeige (Bedienungskomfort)
- Mehrfache Überdrucksicherung (für Ihre Sicherheit)
- Superthermic Sandwichboden (optimale Wärmeverteilung, geeignet fürs Kochen auf allen Herden inkl. Induktionsherden)
- Rostfreier Edelstahl (bürgt für Qualität und Lebensdauer)
- Sehr pflege- und servicefreundliche Produkte

3. Sicherheit

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vollständig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf verwenden, besonders hinsichtlich der Prüfung, Reinigung und Pflege der Sicherheitseinrichtungen. Beachten Sie speziell die mit einem Dreieck gekennzeichneten Sicherheitshinweise.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz des Schnellkochtopfes sind stets folgende grundlegende Vorsichtsmassnahmen zu befolgen



1. Alle Anweisungen sind durchzulesen.
2. Heisse Flächen nicht berühren. Topf nur am Stiel bzw. an Griffen anfassen.
3. Bei Verwendung des Schnellkochtopfes in Gegenwart von Kindern ist sorgfältige Aufsicht erforderlich.
4. Schnellkochtopf nie in einen heissen Ofen stellen.
5. Bei Verwendung eines Gasherdes lesen Sie Kap. 5.
6. Hantieren Sie mit dem Schnellkochtopf, insbesondere wenn er heisse Flüssigkeit enthält, stets mit äusserster Vorsicht.
7. Der Schnellkochtopf darf nur für den bestimmungsgemässen Verwendungszweck eingesetzt werden. (Kap. 4).
8. Dieses Gerät kocht unter Druck. Bei unsachgemässer Verwendung kann es zu Verletzungen durch Verbrühen kommen. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme stets dass das Gerät ordnungsgemäss geschlossen ist. Siehe Kap. 8.
9. Topf nicht mehr als zu 2/3 füllen. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, z.B. Reis oder Trockengemüse, den Topf nur bis zur Hälfte füllen. Siehe Kap. 6.
10. Diesen Topf nicht zur Zubereitung von Apfelkompott, Preiselbeeren, Gerste, Haferflocken oder sonstige Getreideprodukte (ausser den in Kap 18 erwähnten), Erbsen, Teigwaren, Makkaroni oder Rhabarber einsetzen. Diese Lebensmittel neigen zu Schaum- und Spritzerbildung und können das Ventil blockieren. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gekocht werden.
11. Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob der Druckanzeiger im Ventil frei beweglich ist. Siehe Kap. 7.
12. Schnellkochtopf immer erst nach dessen Abkühlung und Abbau des Innendrucks öffnen. Wenn die Handgriffe nicht oder nur schwer zu bewegen sind, zeigt dies an, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht. Versuchen Sie nicht den Topf zu öffnen. Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein. Siehe Kap. 9 + 10.
13. Dieser Schnellkochtopf darf nicht zum Braten von Speisen in Öl unter Druck verwendet werden.
14. Befolgen Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise nach jedem Gebrauch.
15. Wenn der normale Kochdruck erreicht wurde, reduzieren Sie die Energiezufuhr so, dass nicht alle Flüssigkeit als Dampf entweichen kann.

DIESE HINWEISE GUT AUFBEWAHREN!

4. Bestimmungsgemässe Verwendung

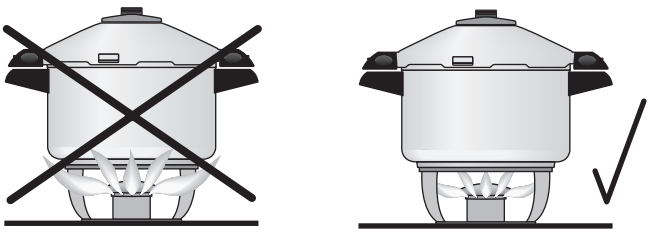
Der Schnellkochtopf ist für das Kochen von Speisen, unter Hinzufügung von Wasser, bestimmt und kann auf allen Herdarten inkl. Induktion im Haushalt und in der Gastronomie eingesetzt werden.

☞ Die Schnellkochtöpfe von DEMEYERE sind besonders geeignet für Speisen, die normalerweise eine lange Kochdauer benötigen wie:
Suppen
Fleisch (z.B. Braten, Gulasch, Voressen, usw.)
Gemüse
Kartoffeln / z.T. Getreide und Hülsenfrüchte
Gedörrtes

⚠ Der Schnellkochtopf kocht unter Druck.
Obwohl sich der Schnellkochtopf durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemässer Verwendung Verletzungen (durch Verbrühen) oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden.
Beachten Sie darum die Sicherheitshinweise.

5. Inbetriebnahme Schnellkochtopf

Bei Elektroherden sollen Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Schnellkochtopfes übereinstimmen. Die Zuordnung ist am Boden aussen markiert (siehe Kap.14).
Bei Gasherden darf der Flammenstern nicht über den Topfboden hinaus die äussere Topfwand beheizen. Letztere verfärbt und die Griffe (bzw. Stiele) heizen unnötig auf.
Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Gummidichtung mit Spülmittel heiss waschen.
Auf gewissen Induktionskochstellen können unter bestimmten Umständen während des Kochens Geräusche auftreten, weil das Kochgeschirr durch das Magnetfeld in Schwingung versetzt wird. Dies ist seitens des Kochgeschirrs leider nicht zu verhindern.



6. Füllen

⚠ Füllen Sie den Topf nie über 2/3 inkl. Flüssigkeitszugabe (siehe Markierung auf der Innenseite des Topfes).

⚠ Bei Suppen, gewissen Getreidesorten und getrockneten Hülsenfrüchten (siehe Seite 77) sowie gedörrten Bohnen den Topf nie mehr als bis zur Hälfte (Markierung 1/2) füllen.

⚠ Bei Überfüllung können die Sicherheitselemente beeinträchtigt werden (Verbrühungsgefahr).

⚠ Flüssigkeitszugabe nicht vergessen (siehe Kap. 18 Kochzeitentabelle), weil das völlige Verdampfen der Flüssigkeit zur Überhitzung von Kochgut und Kochgeschirr führen kann.

☞ Salzkörner im heissen Wasser, unter gleichzeitigem Rühren, vollständig auflösen. Salzwasser und stark gesalzene Speisen nicht im Topf aufbewahren, da sonst der Edelstahl angegriffen werden kann.

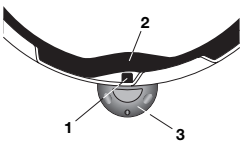
7. Ventil prüfen

⚠ Das Ventil ist eine Sicherheitseinrichtung!
Prüfen Sie, ob das Ventilköpfchen fest angezogen ist, andernfalls festschrauben (siehe Reinigungs- und Pflegehinweise in Kap. 11).

Durch kurzes Ziehen am Druckanzeiger kontrollieren, ob das Ventil frei beweglich ist. Sollte das Ventil nicht frei beweglich sein, darf der Schnellkochtopf nicht gebraucht werden (siehe Störungshilfen, Kap. 11+12).

8. Schliessen

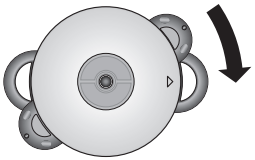
Legen Sie die Gummidichtung sorgfältig in den Deckel, so dass sie unter dem Deckelanschlag gut an der Deckelinnenfläche anliegt.



⚠ Prüfen Sie, ob der farbige Sicherheitsstift die Gummidichtung vom Deckelrand wegdrückt.

1 Sicherheitsstift mit Feder (im Deckelgriff eingebaut)
2 Gummidichtung (Stellung bei nicht vollständig verschlossenem Topf)
3 Deckelgriff

Das Positionierungsdreieck auf dem Deckel muss mit der Mitte des Topfseitengriffes übereinstimmen.



Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis die Deckelgriffe die Topfgriffe überdecken.

☞ Kontrolle: Seitengriffe von Topf und Deckel müssen übereinander liegen.

9. Kochen unter Druck

⚠ Fassen Sie den heissen Topf nur an den Griffen bzw. am Stiel an. Hantieren Sie mit dem Topf, insbesondere wenn er heisse Flüssigkeit enthält, stets mit äusserster Vorsicht. Bei Töpfen mit Metallgriffen ist unter Umständen die Verwendung von Topflappen notwendig.

⚠ Das völlige Verdampfen der Flüssigkeit im Topf muss vermieden werden, da es sonst zu Schadensfällen kommen kann.

⚠ Lassen Sie den Schnellkochtopf nie leer auf der heissen Herdplatte stehen.

⚠ Diesen Topf nicht zur Zubereitung von Apfelkompott, Preiselbeeren, Gerste, Haferflocken oder sonstigen Getreideproduktenworden (ausser den in Kap 18 erwähnten), Erbsen, Teigwaren, Makkaroni oder Rhabarber einsetzen. Diese Lebensmittel neigen zu Schaum- und Spritzerbildung und können das Ventil blockieren.

⚠ Bei Störungen: Nehmen Sie den Topf von der Heizquelle weg und lassen Sie ihn abkalten.

Den korrekt verschlossenen Topf auf die zum Bodendurchmesser passende Heizquelle stellen, die Zuordnung ist am Boden aussen markiert (siehe Kap. 14), und Heizquelle auf volle Leistung einschalten.

Sobald das Kochgut zu sieden beginnt, entweicht zuerst der Luftsauerstoff durch das Ventil. Danach springt das Ventiköpfchen hoch. Jetzt zeigt der ansteigende Druckanzeiger den zunehmenden Druck im Schnellkochtopf an. Beobachten Sie: nach kurzer Zeit wird am Druckanzeiger der erste rote Ring sichtbar, d.h. Kochstufe 1 ist erreicht.

☞ Sobald die gewünschte Kochstufe erreicht ist, beginnt die Kochzeit (siehe Kap. 18 Kochzeitentabelle).

Bedeutung der Kochstufen:

Kochstufe 1
Schonendes Garen mit niederem Kochdruck (0.4 bar).

Kochstufe 1 ist erreicht, sobald der erste rote Ring des Druckanzeigers sichtbar wird.
Während der ganzen Kochzeit soll immer nur der erste rote Ring sichtbar bleiben.

Kochstufe 2
Schnellkochen mit hohem Kochdruck (0.8 bar).

Kochstufe 2 ist erreicht, wenn beide roten Ringe des Druckanzeigers sichtbar sind.
Während der ganzen Kochzeit sollen immer die zwei roten Ringe sichtbar bleiben.

Um die gewünschte Kochstufe zu halten, ist die Wärmezufuhr entsprechend zu drosseln. Ein zischendes Geräusch und Entweichen von Dampf zeigt an, dass der maximale Betriebsdruck von 1.2 bar erreicht ist. Drosseln Sie die Wärmezufuhr und/oder nehmen Sie den Schnellkochtopf für kurze Zeit von der Heizquelle, bis der zweite rote Ring des Druckanzeigers noch knapp sichtbar ist.

☞ Im Dünsteinsatz oder auf dem Siebeinsatz wird Gemüse besonders schonend gegart. Farbe, Aroma, Vitamine und Nährstoffe bleiben so erhalten.

10. Abdampfen und Öffnen

⚠ Topf niemals gewaltsam öffnen!

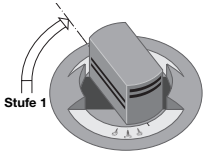
⚠ Bei breiartigen und stark fetthaltigen Speisen muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht gerüttelt werden, damit die Speisen
– beim Öffnen nicht herausspritzen.

Der Schnellkochtopf lässt sich mit normalem Kraftaufwand öffnen, wenn es darin keinen Druck mehr hat (Sicherheit). Den Druck können Sie wie folgt durch Abdampfen ablassen.

10.0 Langsames Abdampfen

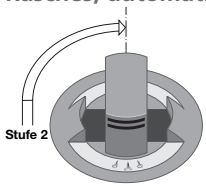
Topf neben die Herdplatte stellen und abkühlen lassen.

10.1 Normales, automatisches Abdampfen



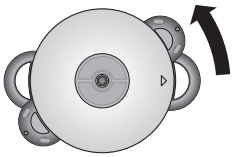
Ventilköpfchen noch etwas anheben und um 75° drehen, bis es zum ersten Mal einrastet (Stufe 1).

10.2 Rasches, automatisches Abdampfen



Ventilköpfchen noch etwas anheben und um 90° drehen, bis es zum zweiten Mal einrastet (Stufe 2).

10.3 Öffnen des abgedampften Topfes



Der Topf ist abgedampft, d.h. drucklos, wenn der Druckanzeiger unten bleibt. Schieben Sie nun die Deckelgriffe im Gegenuhrzeigersinn neben die Topfgriffe. In dieser Stellung lässt sich der Deckel leicht vom Topf abheben.

Abdampfhinweise für bestimmte Speisen:

- ☞ Kochgut mit kurzer Kochzeit:
  Rasch abdampfen, da dieses sonst verkochen könnte.
- ☞ Gemüse mit langer Kochzeit / Suppen / Fleisch, ganz mit Flüssigkeit bedeckt / Kartoffeln / Getreide / gedörrte Bohnen: Langsam abdampfen. Nicht mit Wasser überspülen! (Kartoffeln könnten sonst zerspringen).
- ☞ Fleisch (normal) / Gemüse / tiefgekühltes Gemüse / frische Früchte / Gedörrtes (ohne Bohnen): Normal oder rasch abdampfen (bei tiefgekühlten Fertiggerichten vorher aber den Topf noch 1 Minute neben der Heizquelle ste hen lassen).
- ☞ Fisch / Risotto: Rasch abdampfen.
- ☞ Stark fetthaltiges oder breiartiges Kochgut (z.B. getrocknete Hülsenfrüchte) Langsam abdampfen.

⚠ Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z.B. Rindszunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut angeschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

11. Reinigungs- und Pflegehinweise

⚠ Das Ventil ist bei normalem Gebrauch selbstreinigend. Ist jedoch Kochgut durch das Ventil ausgetreten, muss das Ventil zerlegt und gereinigt werden (Siehe Kap. 11.1).

⚠ Lockere Stiele oder Griffe mit Schraubenzieher festziehen. Bei Problemen kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle oder eine DEMEYERE Service-Stelle (siehe Kap. 14).

☞ Den Deckel, im besonderen den freigelegten Deckelrand sowie die herausgenommene Gummidichtung, nach jedem Gebrauch waschen.

⚠ Das SI-Ventil (zweite Sicherheitseinrichtung) muss beim Gebrauch des Schnellkochtopfes immer korrekt im Deckel montiert sein (=Feder im Deckelinnern sichtbar). Dieses Ventil zur Reinigung nie ausbauen!

☞ Deckel, Abdeckhaube mit Kochzeitentabelle und Topf nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

☞ Verunreinigungen, auch starke oder eingebrannte Verschmutzungen, niemals mit scheuernden Reinigungsmitteln wie Messer, Stahlwatte oder Kupferlappen entfernen. Nach längerem Einweichen mit heissem Wasser und wenig Abwaschmittel lassen sich hartnäckige Rückstände mit Abwaschbesen, Schwamm oder Lappen entfernen.

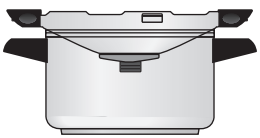
☞ Insbesondere soll die bedruckte Abdeckhaube nur mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden (kein scheuernde Mittel verwenden).

☞ Zum Reinigen keine ätzenden Mittel wie Javel-Wasser benützen.

☞ Hartnäckige Kalkflecken mit einigen Tropfen Essig oder Zitronensaft

☞ Sollte der Deckel sich nur schwer drehen lassen, Gummidichtung leicht mit Speiseöl einreiben.

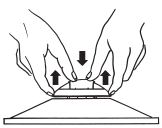
☞ Beim Wegräumen den Deckel umgekehrt auf den Topf legen, damit die im Deckel liegende Gummidichtung unbelastet bleibt und nicht deformiert.



D

11.1. Ventile

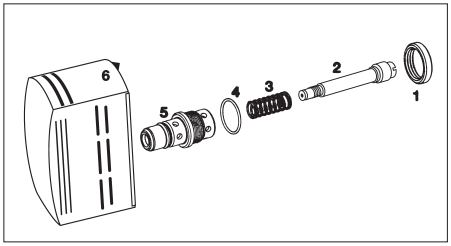
11.1.1. Abdeckhaube abnehmen



Alle Abdeckhauben mit beiden Händen abnehmen.

11.1.2. Zerlegen des Ventils

Zum Zerlegen löst man mit einem Schraubenzieher den Druckanzeiger (2) auf der Deckelinnenseite



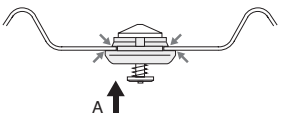
1 Gegenmutter
2 Druckanzeiger
3 Ventilfeder
4 Ventildichtung
5 Ventilsockel
6 Ventilkopf mit integriertem Druckanzeiger

11.1.3. Reinigen und Zusammenbau des Ventils

a. Ventil zerlegen und reinigen. Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
b. Beim Zusammenbau darauf achten, dass das Ventilköpfchen auf dem Druckanzeiger fest angezogen ist und die Ventilschraube von Hand vollständig festgezogen ist.
c. Nach Zusammenbau Ventil prüfen (Kap. 7)

11.1.4. Einbau des SI-Ventils (zweite Sicherheitseinrichtung)

Das Ventil von Hand von der Deckelinnenseite her reindrücken.



Kontrolle:
Blauer Gummi muss aussen und innen rundum satt am Deckel anliegen.
Feder ist auf der Deckelinnenseite sichtbar.

A = Deckelinnenseite

12. Störungshilfen

Bei Unsicherheiten bezüglich Sicherheitseinrichtungen darf der Topf nicht mehr zum Schnellkochen unter Druck verwendet werden. Wenden Sie sich an Ihr Fachgeschäft oder an DEMEYERE

Ist der Schnellkochtopf undicht:
- Korrekte Position der Gummidichtung überprüfen (Kap.8);
- Gummidichtung leicht einölen oder mit Wasser benetzen;
- oder bei Bedarf ersetzen

Lässt sich der Deckel, auch mit leicht eingeölter Gummidichtung, nur mit grosser Kraftanstrengung schliessen oder öffnen (mögliche Ursache: Deformation von Topf oder Deckel), muss der Topf durch DEMEYERE kontrolliert werden (siehe Kap. 14).

Bläst das SI-Ventil (zweite Sicherheitseinrichtung) während dem Kochen ab, hat das Ventil (erste Sicherheitseinrichtung) nicht funktioniert. Es muss wie in Kap. 11 beschrieben, zerlegt, gereinigt und kontrolliert werden.
Klemmt der Druckanzeiger bei der Ventilkontrolle, muss das Ventil zerlegt, gereinigt und geprüft werden (Kap.11). Wenn dies nicht hilft, den kompletten Deckel reparieren lassen.

13. Garantie

DEMEYERE gewährt eine Garantie von 10 Jahren (Kassenbeleg) auf Material und Verarbeitung von Kochgeschirr. Ausgenommen sind Überhitzungsschäden, Verschmutzung, Kratzer, Verfärbungen. Normale Abnützung an Beschlägeteilen und Dichtungen fallen nicht unter Garantie.

14. Reparaturen, Bezugs- und Serviceadressen

⚠ Am Schnellkochtopf (speziell an Sicherheitseinrichtungen) dürfen keine Änderungen vorgenommen werden.

⚠ Die Verwendung von fremden Ersatzteilen kann die Sicherheit beeinträchtigen. DEMEYERE ist nicht in der Lage, jedes erhältliche Zubehör zu prüfen. Verwenden Sie deshalb nur DEMEYERE -Originalersatzteile.

☞ Im Kapitel 17 sind Ersatzteile abgebildet.

D

Kontaktaufnahme für Reparaturen und Ersatzteile: die Verkaufsstelle oder Bezugsquelle für Originalersatzteile, Reparaturstelle und Informationscenter.

Demeyere n.v
Atealaan 63 • B-2200 Herentals • Belgium
tel.: +32 (0)14 285 210 • fax: +32 (0)14 285 222
info@demeyere.be • www.demeyerecookware.com

Auf dem Boden des Schnellkochtopfes befindet sich beispielsweise die nebenstehende Kennzeichnung. Bei Anfragen geben Sie bitte immer die unterstrichenen Angaben bekannt (Artikel-Nummer: z.B. 5399; Produktionsdatum: z.B. 06.03; Produktebezeichnung: z.B. Brinox).

⌀ = Herdplattendurchmesser

15. Umweltschutz/Entsorgung

Kochgeschirr, Zubehör und Verpackung sollten einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Die landesüblichen und regionalen Vorschriften sind zu beachten.

16. Accessoires Schnellkochtopf

Artikelbezeichnung	Art. Nr.	Passend zu
Dämpfeinsatz	Ref. 9397	Ref. 5299 - 5399 - 5499

17. Ersatzteile Schnellkochtopf

Wir haben für Sie die wichtigsten Ersatzteile ausgewählt. Weitere Ersatzteile sind über den Fachhandel erhältlich. Um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Ersatzteile erhalten, bitten wir Sie, uns die Artikel-Nummer und das Produktionsdatum Ihres Dampfkochtopfs bekannt zu geben (Kap. 15).

	Artikelbezeichnung	Art. Nr.	Passend zu
	Ventil SI	5502	5299 - 5399 - 5499
	Druckanzeiger mit Feder	5508	5299 - 5399 - 5499
	Ventilfeder	5509	5299 - 5399 - 5499
	Ventilköpfchen	5507	5299 - 5399 - 5499
	Abdeckhaube	5506	5299 - 5399 - 5499
	Gummidichtung, Silikon, ∅ 22 cm	5501	5299 - 5399 - 5499
	Siebeinsatz ∅ 20 cm, Innen ∅ v. Topf	5504	5299 - 5399 - 5499

18. Kochzeitentabelle

Die Kochzeiten in der nachstehenden Kochzeitentabelle können – je nach Produkt, Lagerung und Qualität des Kochgutes – leicht unterschiedlich sein.

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Suppen			
Bouillon	20	1	nach Bedarf
Erbsensuppe	12	1	nach Bedarf
Gemüsesuppe, je nach Grösse	5-8	1	nach Bedarf
Griessuppe	8	1	nach Bedarf
Gulaschsuppe	20	1	nach Bedarf
Hühnersuppe, Suppenhuhn	40	1	nach Bedarf
Poulet	15	1	nach Bedarf
Kartoffelsuppe	6	1	nach Bedarf
Mehlsuppe	12	1	nach Bedarf
Minestrone	8	1	nach Bedarf
Ochsenschwanzsuppe	30	1	nach Bedarf
Siedfleischsuppe (Fleischbrühe)	45	1	nach Bedarf
Zwiebelsuppe	4	1	nach Bedarf
Fleisch			
Kalbfleischbraten	30	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbfleischhaxe am Stück	45	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbfleischhaxe in Scheiben	25	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbsvoressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbszunge	40	2	ganz mit Wasser bedecken
Kalbskopf	20	2	ganz mit Wasser bedecken
Rindfleischbraten/Sauerbraten	45	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindfleischvögel (Rouladen)	13	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindfleischgeschnetzeltes	12	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rinds-Schmorplätzli (Schnitzel im eigenen Saft)	15	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rinds-Siedfleisch	45	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindshaxe	35	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindszunge	50	2	ganz mit Wasser bedecken
Schweinefleischbraten	40	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinsgeschnetzeltes	13	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinshaxe	40	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinsrippli (Kasseler)	20	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinswädli (Gnagi, Eisbein...)	35	2	ganz mit Wasser bedecken
Speck geräuchert	25	2	ganz mit Wasser bedecken
Speck gesalzen oder ungesalzen	20	2	ganz mit Wasser bedecken

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Lamm			
Lammbraten	30	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Lammvoressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Geflügel			
Geflügelteile	8	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Huhn ganz	15	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Wild			
Hasenbraten	30	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rehbraten	30	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Wildpfeffer	18	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Wildgeschnetzeltes	20	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Verschiedenes			
Hackfleisch Dreierlei	8	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kaninchen (Braten, Stücke)	30	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kutteln	15	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Fleischfonds (Fleischbrühe)	30	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Fleischterrinen	15	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Eintöpfe (siehe Kochzeiten einzelner Zutaten)			
Aufwärmen von Fleischgerichten	3	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Fleischsulz	60	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Fische (mit Siebeinsatz)			
ganzer Fisch, z.B. Hecht			
oder grosses Schwanzstück	6	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
Fischschnitten, z.B. Kabeljau	3	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
grosse Fischfilets, z.B. Heilbutt	2	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
Fischfonds (Fischbrühe)	5	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
Frisches Gemüse (mit Sieb- oder Dünsteinsatz)			
Artischocken	14	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Blattgemüse (Krautstiel, Lattich, Mangold)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Blumenkohl	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Bohnen	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Broccoli	2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Fenchel	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kabis (Weisskohl halbiert)	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kastanien	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kefen (Zuckerschoten)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kohlraben halbiert / gescheibelt	6/2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Lauch in Rädchen (Porree)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Maiskolben	7	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Peperoni in Streifen / Paprika	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Räben (Kohlrüben) geviertelt	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Räben (Kohlrüben) gescheibelt	5	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Randen (rote Beete)	25	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Rosenkohl	4	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Rotkraut (Rotkohl)	10	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Karotten ganz	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Sauerkraut roh	30	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Schwarzwurzeln	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Sellerieknolle halbiert/gescheibelt	6/2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Spargeln	5-10	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl*
Tomaten für Saucen (Sugo)	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Wirsing (Wirz, Kohl) halbiert	8	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
			* Pfanne unbedingt unter kaltem Wasser abkühlen

Kartoffeln (mit Siebeinsatz)
(neue Kartoffeln haben eine bis zu einem Drittel kürzere Kochzeit)

«Gschwellti» Pellkartoffeln	7-10	2	bis zum Siebeinsatz (ohne Siebeinsatz: 1 dl Flüssigk.)
Salzkartoffeln geviertelet	4	2	dito
Kartoffeln in Scheiben	2	2	dito

D

Getreide
(Kochgut unbedingt in die siedende Flüssigkeit geben. Vor dem Verschliessen des Topfes gut umrühren! Mengenangabe z.B. 1:1 1/2 = 1 Tasse Reis, 1 1/2 Tassen Wasser)

Reis (parboiled)	6	1	1:1 1/2
Reis (Risotto)	5	1	1:2
Milchreis	10	1	1:3
Vollkornreis eingeweicht	12	1	1:2
Vollkornreis uneingeweicht	18	1	1:1 1/2 - 1 3/4
Vollkornreis parboiled	6	1	1:3
Wildreis eingeweicht (Wasser ungesalzen)	15	1	1:1 1/2
Wildreis uneingeweicht	25	1	1:3
Griess	4	1	1:3
Mais fein (Polenta)	5	1	1:3
Mais grob (Bündner Mais)	12	1	1:3

Getrocknete Hülsenfrüchte
(über Nacht eingeweicht. Bei nicht eingeweichten verlängert sich die Kochzeit um etwa einen Drittel. Hülsenfrüchte immer erst nach dem Kochen salzen, sonst verlängert sich die Kochzeit!)

Borlottibohnen, Sojabohnen, weisse Bohnen	8	1	Kochgut mit Wasser gut decken
Kichererbsen, Indianerbohnen, gelbe Erbsen	10	1	Kochgut mit Wasser gut decken
Flageolet-, Brasil-, Soissonsbohnen	12	1	Kochgut mit Wasser gut decken
Linsen, grüne, braune (nicht eingeweicht)	7	1	3x mehr Wasser als Kochgut

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Frische Früchte mit Siebeinsatz			
Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Zwetschgen, Aprikosen sehr reif	2	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Zwetschgen, Aprikosen noch hart	4	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Quitten	10	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Kastanien	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Tiefgekühltes Gemüse, unaufgetaut (mit Siebeinsatz)			
Blattspinat (Pack à 500g)	10	2	nur bis zum Siebeinsatz
Blumenkohlröschen	6	2	nur bis zum Siebeinsatz
Bohnen	5	2	nur bis zum Siebeinsatz
Broccoliröschen	5	2	nur bis zum Siebeinsatz
Kefen (Zuckerschoten)	4	2	nur bis zum Siebeinsatz
Rosenkohl	3	2	nur bis zum Siebeinsatz
Rotkraut gekocht (500 g Rotkohl)	12	2	nur bis zum Siebeinsatz
Spinat gehackt (Pack à 500 g) (ohne Siebeinsatz)	10	2	
Aufbereitungszeit von tiefgekühlten Fertiggerichten			
Im Plastikbeutel:			
Fleisch, ganze Menüs, kleine Packung	10	2	Beutel bis zur Hälfte ins Wasser legen
Fleisch ganze Menüs, grosse Packung	12	2	Beutel bis zur Hälfte ins Wasser legen
Gedörrtes			
(Selbstgedörrtes über Nacht einweichen. Im Handel erhältliche Dörrartikel müssen nicht eingeweicht werden).			
Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen	2	2	knapp mit Wasser bedecken
Apfelschnitze	3	2	knapp mit Wasser bedecken
ganze Birnen (eingeweicht)	4	2	knapp mit Wasser bedecken
Kastanien	20	2	knapp mit Wasser bedecken
Bohnen (eingeweicht)	12	2	knapp mit Wasser bedecken
Verschiedenes			
Gemüseterrinen	15	2	Wasser bis zum Siebeinsatz
Puddings grosse Formen	14	2	Wasser bis zum Siebeinsatz
Puddings kleine Portionenförmchen	8	2	Wasser bis zum Siebeinsatz

19. Vorbereitung einige Rezepte

Vereinigte Staaten: **HUHN MIT PAPRIKA (CHICKEN PAPRIKA)**

KOCHZEIT 7 Min.

ZUTATEN
1 junges Brathuhn von ± 1 kg • 4 mittelgrosse Zwiebeln • 4 Esslöffel Butter • 1 bis 1 1/2 Esslöffel Paprikapulver • 2 mittelgrosse Tomaten • 1,5 dl Wasser • 1 Tasse Reis

Für die Sosse: 1 Esslöffel Weizenmehl • 2 Esslöffel saure Sahne • Salz und Pfeffer

Zum Garnieren: ein wenig Paprika

ZUBEREITUNG
Zerschneiden Sie das Huhn in verschiedene Teile. Zerkleinern Sie die Zwiebeln und vierteln Sie die Tomaten. Den Rost entfernen. Die Butter schmelzen lassen und die verschnitzelten Zwiebeln backen ohne zu bräunen. Fügen Sie das Paprikapulver hinzu und rühren Sie bis alles gut gemischt ist. Fügen Sie dann die zerschnittene Tomaten, das Huhn und das Wasser hinzu. Schliessen Sie den Topf und bringen Sie ihn unter Druck. Lassen Sie 7 Minuten kochen. Lassen Sie die Temperatur des Topfes langsam senken bis zur Zimmertemperatur.
Bereiten Sie inzwischen den Reis zu. Nehmen Sie das Huhn und das Gemüse aus dem Topf (nicht abkühlen lassen). Sieben Sie die Bouillon. Das Weizenmehl und die saure Sahne miteinder mischen. Die Bouillon langsam und rührend dabei fügen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die Sosse erwärmen aber nicht zum Kochen bringen. Giessen Sie alles übers Huhn und das Gemüse. Servieren, mit ein wenig Paprika bestreut. Den Reis separat servieren.

Belgien: **FLÄMISCHE KARBONADEN (STOVERIJ OP Z'N VLAAMS)**

KOCHZEIT 40 Min.

ZUTATEN
700 gr Rindfleisch • 2 grosse Zwiebeln • 2 Esslöffel Butter oder Bratenfett • 3 dl Bier oder Ale
1,5 dl Bouillon • Salz und Pfeffer • ein bisschen Zucker • 1 Lorbeerblatt

Zum Garnieren: gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG
Das Fleisch in Stücke zerschneiden und gut würzen. Die Zwiebeln zerschnippeln. Den Rost aus dem Topf nehmen. Das Fett erhitzen und das Fleisch rasch an allen Seiten bräunen.
Die Zwiebeln bräunen. Das überflüssige Fett entfernen. Das Bier, die Bouillon und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Topf schliessen und unter Druck bringen. 40 Minuten kochen lassen.
Den Dampf entfernen oder den Topf unter kaltes fliessendes Wasser kühlen. Das Lorbeerblatt entfernen. Legen Sie dann das Fleisch und die Zwiebeln auf eine Servierschüssel (nicht abkühlen lassen). Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und Weizenmehl zufügen bis zur gewünschten Dicke. Abschmecken. Um das Essen einen scharfen Geschmack zu geben, kann man vor dem Servieren ein wenig Essig der Sosse zufügen.

Belgien: **KÖNIGLICHER BELGISCHER CHICORÉE (KONINKLIJK WITLOOF)**

KOCHZEIT 3 und 5 Min.

ZUTATEN
4 Strunke Chicorée • 2 Esslöffel Butter • 2 Esslöffel Wasser • 3 dl Milch
2 Eier • Salz und Pfeffer • ein wenig geriebener Käse • ein wenig Muskatnuss • 1 dl Wasser mit dem Saft einer Zitrone

ZUBEREITUNG
Den Chicorée spülen und die Strunke so behalten. Die 2 Esslöffel Butter in die Pfanne geben. Die Butter schmelzen lassen, das Wasser hinzufügen und den Chicorée auf den Rost legen. Die Pfanne schliessen und unter Druck kommen lassen. 3 Minuten kochen lassen. Dampf entfernen und öffnen. Inzwischen die 3 dl Milch zum Kochen bringen und die Eier schlagen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.
Wenn die Milch gut warm ist, die gewürzte Eier unter ständiges Rühren hinzufügen. Den Chicorée auf eine eingefettete feuerfeste runde Schüssel legen. Giessen Sie die Milchsosse über den Chicorée und verteilen Sie einige Würfel Butter darüber. Abdecken mit doppel gefaltenem eingefettetem Papier. Das Wasser mit Zitronensaft in den Topf geben. Legen Sie den Rost in den Topf und setzen Sie die feuerfeste Schüssel darauf. Den Topf schliessen und 5 Minuten kochen lassen. Den Topf öffnen.
Den Chicorée mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ein wenig bräunen lassen.

Deutschland: **HÜHNER FRICASSEE**

KOCHZEIT 18 bis 22 Min

ZUTATEN
1 Brathuhn • Salz und Pfeffer • Saft einer kleinen Zitrone • 12 kleine frische Zwiebeln oder Schalotten 6 grosse Pilze • 2 Esslöffel Butter • 1,5 dl trockener Weisswein • 1 Esslöffel gesiebtes Weizenmehl ein wenig Milch • 1,5 dl saure Sahne

Zum garnieren: Röllchen Speck und gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG
Das Huhn trocknen und in Stücke zerschneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen und besprenkeln mit Zitronensaft. Die Zwiebeln oder Schalotten spülen, jedoch ganz lassen. Spülen Sie die Pilze und vierteln Sie. Den Rost aus dem Topf herausnehmen. Die Butter erwärmen, die Stücke Huhn goldbraun braten und aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln und die Pilze hinzufügen und ein wenig bräunen lassen (glasieren) während 3 bis 4 Minuten.
Den Topf vom Herd abnehmen und ein wenig abkühlen lassen.
Den Wein in den Topf giessen. Das Huhn wieder hineinlegen.
Unter Druck bringen und noch 15 bis 18 Minuten kochen. Den Schnellkochtopf öffnen.
Inzwischen das Weizenmehl mit der Milch mischen fürs Binden der Sosse. Die Speckröllchen backen.
Das Huhn aus dem Topf nehmen (nicht abkühlen lassen). Das angerührte Weizenmehl der Flüssigkeit hinzufügen während ständiges Rühren. Abschmecken.
Die Sahne hinzufügen. Aufwärmen, aber vor allem nicht mehr kochen lassen.
Die Sosse übers Huhn giessen. Mit gehackter Peterselie und Speckröllchen schmücken.
Dieses Gericht schmeckt noch besser falls Sie saure Sahne verwenden.

Frankreich: **EINTOPFGERICHT (POT AU FEU)**

KOCHZEIT 25 bis 30 Min.

ZUTATEN
900 gr Rindfleisch oder Kalbschenkel • 1 Markknochen, Rind- oder Kalbsknochen • 1 bis 2 Liter Wasser • 2 Hühnerkeulen • 2 Hühnerflügel • 4 kleine Zwiebeln • 4 mittelgrosse Wurzeln • 2 kleine Rüben, halbiert • 4 Porrees • 1 gehackte Knoblauchzehe • 1 Lorbeerblatt (pulverisiert) • 1 Zweig Gartenthymian • 1 Zweig Petersilie

Als Ergänzung: frisches französisches Brot • Senf oder Meerretich (separat servieren)

ZUBEREITUNG
Den Rost aus dem Schnellkochtopf nehmen. Das Rindfleisch und den Mark-, Rind- oder Kalbsknochen in den Topf legen. Das Wasser hinzugiessen und im offenen Topf zum Kochen bringen.
Abschöpfen, den Topf schliessen und während 8 Minuten unter Druck bringen. Den Topf unter kaltes fliessendes Wasser abkühlen oder den Topf öffnen. Abschöpfen wenn nötig.
Das Huhn, das gewaschene Gemüse und die Kräuter dem Fleisch hinzufügen.
Den Topf schliessen, aufs neufe unter Druck bringen und 20 Minuten kochen lassen. Den Topf bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Die Haut vom Huhn entfernen und das Huhn zusammen mit dem Fleisch in eine warme Schale legen. Das Gemüse um das Fleisch herumlegen.
Die Fleischbrühe sieben und das überflüssige Fett abschöpfen. Die Bouillon wieder in den Topf giessen. Abschmecken.
Aufs neue ein wenig kochen lassen.
Servieren in individuelle Schale, das französische Brot und Senf oder den Meerretich separat servieren. Das Fleisch kann vorher in Stücke geschnitten werden und mit den Hühnstückchen und dem Gemüse in 4 Portionen verteilt werden.

Niederlande: **KABELJAU UND GARNELENRAGOUT (KABELJAUW EN GARNALENRAGOUT)**

KOCHZEIT 6 Min.

ZUTATEN
3 bis 4 dl Wasser • 2 bis 4 Stücke Kabeljau • Saft einer kleinen Zitrone • Salz und Pfeffer

Zum Binden: 1 Esslöffel Butter • 1 Esslöffel Feinmehl • 100 g geschälte Garnelen

Zum Garnieren: 2 Esslöffel gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG
Das Wasser, den Zitronensaft, Pfeffer und Salz in den Topf geben und den Fisch auf den Rost legen. Unter Druck bringen und 6 Minuten kochen lassen.
Den Topf abkühlen oder Dampf entfernen. Den Fisch aus dem Topf herausnehmen.
Inzwischen die Butter in eine Sauteuse schmelzen lassen, das Feinmehl hinzufügen und mischen. Die Flüssigkeit aus dem Schnellkochtopf in die Sauteuse giessen, bis die Sosse gebunden ist.
Kochen lassen, die Garnelen der Sosse zufügen. Abschmecken und 2 bis 3 Minuten kochen lassen.
Die Gräten und die Haut des Fisches entfernen. Den Fisch in grosse Portionen verteilen und wieder in den Schnellkochtopf (ohne Deckel) legen. Den Fisch mit der Sosse übergiessen und wieder aufwärmen.
Servieren in einen Teller, reichlich geschmuckt mit Petersilie.

Italien: **SUPPE MILANESE (MINESTRONE MILANESE)**

KOCHZEIT 10 Min.

ZUTATEN
2 dicke Stücke durchwachsener Speck • 1 mittelgrosser Zwiebeln • 1 Innerteil von Sellerie • 1 Kartoffel _ eines Wirsingkohls • 100 g Prinzessbohnen • 3 Tomaten • 2 Courgetten • 2 Esslöffel Olivenöl 2 Esslöffel Erbsen • 9 dl Bouillon • 1 Esslöffel gehackte Petersilie • Salz und Pfeffer • 100 g Reis gemahlener Parmesankäse (kann separat serviert werden)

ZUBEREITUNG
Den Speck feinhacken. Die Schwarten aufbewahren.
Die Zwiebeln, den Kohl und die Bohnen in dünne Scheiben zerschneiden. Die Tomaten schälen und hacken.
Die Courgetten nicht schälen, sondern halbieren, die Kerne entfernen und in Scheiben von + 5 cm zerschneiden. Den Rost aus dem Schnellkochtopf nehmen. Das Öl erhitzen und den Speck , die Zwiebeln und die Sellerie leicht bräunen lassen (glasieren).
Das übrigbleibende Gemüse hinzufügen, sowie die Speckschwarten und die Bouillon. Zum Kochen bringen.
Den Reis hinzufügen. Den Topf schliessen und unter Druck bringen. 10 Minuten kochen lassen.
Den Dampf entfernen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
Wieder aufwärmen und servieren in Suppenschüssel, während der Käse separat serviert wird.

Italien: **OSSO BUCCO**
Das Gericht muss zeitig vorbereitet werden, da das Fleisch 2 bis 3 Stunden ruhen soll.

KOCHZEIT 2 Min.

ZUTATEN
1,5 kg Kalbsschenkel (vom Fleischer in Stücke von +/- 6 cm gesägt) • 2 Esslöffel Butter • 3 dl Marsala (süsser Weisswein) • Salz und Pfeffer • 1 Teelöffel Feinmehl • 1 Bouillonwürfel (von Huhn oder Rind) • Wasser • Reis • 1 Zehe Knoblauch • 2 oder 3 Stückchen Zitronschale • 1 Esslöffel gehackte Petersilie

Zum Garnieren: 1 Esslöffel geriebene Zitronschale • 1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 kleiner Teelöffel zerquetschter Knoblauch

ZUBEREITUNG
Das Fleisch mit einer Schnur verbinden, so dass es zusammengehalten wird. Den Rost aus dem Topf nehmen.
Die Butter erhitzen und das Fleisch goldbraun backen.Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Den Wein in den Topf giessen, Salz und Pfeffer beifügen und zum Kochen bringen. Das Fleisch wieder hineinlegen. Mindestens einmal wenden, so dass der Wein verdunst. Das Feinmehl in den Topf streuen. Wasser hinzufügen bis alle Fleischstücke abgedeckt sind. Den Bouillonwürfel beifügen und unter Druck bringen. Während 20 Minuten kochen lassen. Dampf entfernen und während 2 bis 3 Stunden ruhen lassen. Ungefähr _ Stunden vor der Mahlzeit den Reis wie gewöhnlich oder wie auf der Verpackung angegeben, zubereiten und warmhalten.
Knoblauch und Zitronschale bei dem Osso Bucco in den Topf geben und nochmals langsam aufwärmen.
Das Fleisch auf eine warme Servierschale legen. Den Lauch und die Zitronschale entfernen und die Sosse bis zur gewünschten Dicke kochen lassen.
Das Fleisch mit der Sosse übergiessen. Mit geriebener Zitronschale, Petersilie und zerquetschtem Knoblauch schmücken.
Den Reis separat servieren.

BELGIUM

Atealaan 63 • B-2200 Herentals • Belgium
tel.: +32 (0)14 285 210 • fax: +32 (0)14 285 222
info@demeyere.be • www.demeyerecookware.com